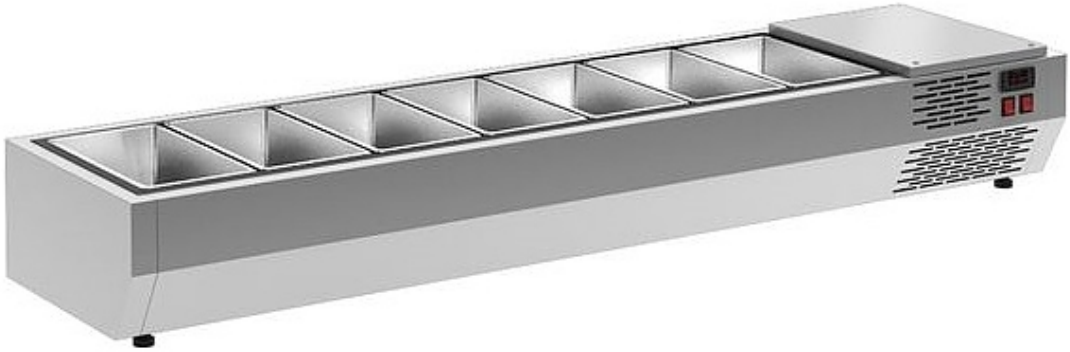
Описание товара Витрина для ингредиентов Полюс A40 SM 1,2 (VT2-G (GN1/3))



Описание

Настольная витрина **Полюс A40 SM 1,2 (VT2-G (GN1/3))** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выкладки ингредиентов для приготовления блюд. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и панелью управления с цифровым дисплеем. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

Гастроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Статическое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Варианты установки гастроемкостей:
  - 3xGN1/3 + 2xGN1/4
  - 3xGN1/3 + GN1/2
  - 6xGN1/4
- Хладагент: R134a
- Климатический класс: 3
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 12 до 25 °C
  - Максимальная относительная влажность: 60%
- Экспозиционная площадь: 0,26 м²
- Максимальная высота гастроемкостей: 150 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с гастроемкостями.

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	1200 мм
Глубина	400 мм
Высота	220 мм
Вес (без упаковки)	37 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 2 до 10 °С
Назначение	для ингредиентов
Объем	40 л
Гастронормированная	Да
Ширина (в упаковке)	1340 мм
Глубина (в упаковке)	555 мм
Высота (в упаковке)	519 мм
Тип гастроемкости	GN 1/4
Количество полок	1
Вместимость гастроемкостей	6
Охлаждение	статическое
Холодильный агрегат	встроенный
Бренд	Полюс

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.