

Описание товара Витрина для шоколада Turbo air

TCD-900



Описание

Кондитерская витрина **Turbo air TCD-900** предназначена для демонстрации, охлаждения и краткосрочного хранения шоколада и десертов на его основе на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали Posco, регулируемые ножки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Нижнее расположение компрессора
- Испаритель с антикоррозионным покрытием
- Статическое охлаждение
- Электронный контроллер
- Внутреннее охлаждаемое пространство для хранения

Дополнительные характеристики:

- Температура внутреннего хранилища: от 5 до 8°
- Уровень влажности: от 45 до 55 %
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Температура окружающей среды: до 45 °C

Опции (заказываются отдельно):

- Самоочищающийся конденсатор
- Мраморная отделка
- 4 колеса со стопорами или без
- Пропан в качестве хладагента

Характеристики

Температурный режим	от 5 до 14 °С
Объем	211 л
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.55 кВт/ч
Ширина	900 мм
Глубина	800 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.