COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Стол для пиццы Turbo air CTPR-67

Цена с НДС: 594 762 руб.

Артикул: **357638**

Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от 0 до 8
Количество дверей	2
Расположение агрегата	сбоку
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/3
Кол-во гастроемкостей в салат-баре	6
Объем, л	566
Дата Turbo Air	20.05.2024 12:56:08
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.49
Ширина, мм	1702
Глубина, мм	820
Высота, мм	1069
Вес (без упаковки), кг	161
Вес (с упаковкой), кг	177.1

Стол для пиццы Turbo air CTPR-67 предназначается для охлаждения и кратковременного хранения продуктов для приготовления пиццы, а также обработки ингредиентов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Стол установлен на 4 колеса (фронтальные со стопорами). Материал корпуса и петель - нержавеющая сталь, материал задней стенки и нижней панели - гальванизированная сталь, материал пола - нержавеющая сталь с алюминиевыми вставками, материал уплотнений - АБС-пластик, материал разделочной доски - полиэтилен высокого давления и низкой плотности.

В комплект поставки входят 9 гастроемкостей GN 1/3 глубиной 150 мм.

Технические характеристики:

- Количество полок: 4

- Пожаробезопасные стенки толщиной 60 мм

- Увеличенная и более сбалансированная (CFC Free) система охлаждения
- Мощный испаритель и конденсатор
- Энергосберегающий контроллер (ESFC), который останавливает мотор вентилятора, если его работа приводит к негативным последствиям
- Инновационная функция фронтальной вентиляции
- Боковое крепление компрессора
- Система охлаждения гастроемкостей - создает воздушный щит вокруг гастроемкости, который поддерживает температуру продукции ниже 5 °C, даже при открытых крышках
- Ограничители позволяют легко закреплять и извлекать разделочную поверхность
- Отделение для гастроемкостей закрывается откидной крышкой, оснащенной системой фиксаторов положения
- Цифровая система контроля температуры HTfl - обеспечивает точную и постоянную температуру во всех отсеках
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Климатический класс: T(5) 45 °C
- Аналоговое управление
- Автоматическое размораживание
- Подогрев корпуса
- Магнитные уплотнители
- Теплоизоляция
- Эргономичные ручки, утопленные в форму двери
- Размер разделочной доски (LDPE): 480x127 мм

- Количество откидных крышек с фиксатором: 2 шт.

- Угол открывания крышки: 70°
- Опционально могут быть заказаны регулируемые полки и ножки из нержавеющей стали

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.