

Описание товара Шеф-база Turbo air KUC-12-2



Описание

Шеф-база **Turbo air KUC-12-2** предназначена для обработки ингредиентов для приготовления блюд, а также кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 ящиками с эргономичными ручками и 4 ножками. Корпус и ящики выполнены из нержавеющей стали, теплоизоляция - полиуретановая, высокой плотности.

Особенности:

- Динамическое охлаждение
- Электронное управление
- Эффективная система охлаждения (CFC free): мощный испаритель и конденсатор
- Сверхпрочная столешница
- Возможность установки на столешницу теплового оборудования
- Ящик со сплошным дном

Дополнительные характеристики:

- Нагрузка на столешницу: до 358 кг
- Температура окружающей среды: 45 °C
- Тип хладагента: R-134A / R-404A

Опции (заказываются отдельно):

- Самоочищающийся конденсатор

Характеристики

Расположение агрегата	сбоку
Под тепловое оборудование	Да
Температурный режим	от 1 до 7 °С
Объем	190 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Количество ящиков	2
Столешница	без борта
Напряжение	220 В
Мощность	0.185 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	700 мм
Высота	595 мм
Вес (без упаковки)	86 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.