

Описание товара Стол холодильный Gastrolux

СОБ2-135/2Д/S



Описание

Холодильный стол **Gastrolux СОБ2-135/2Д/S** серии Standart предназначен для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления блюд, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях общественного питания. Корпус и рабочая поверхность выполнены из нержавеющей стали AISI 430, задняя стенка - из стали с полимерным покрытием RAL.

Особенности:

- Электронный контроллер Eliwell
- Минимальное энергопотребление
- Бесшумность работы агрегата
- Отсутствие теплоотдачи в помещение
- Использование современных безопасных хладагентов
- Регулируемые ножки
- Перфорированная полка

Дополнительные характеристики:

- Типоразмер габаритов и противней: GN 2/3

Опции (приобретаются отдельно):

- Комплект колес d=75 мм
- Комплект колес d=100 мм
- Комплект колес d=125 мм
- Комплект колес d=150 мм

- Направляющие для GN, 1 уровень
- Карман под бутылки Gastrolux

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Расположение агрегата	сбоку
Температурный режим	от 0 до 8 °С
Объем	160 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Гастронормированный	Да
Количество дверей	2
Столешница	с бортом
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	1340 мм
Глубина	500 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	59 кг
Страна производства	Россия

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.