

Описание товара Витрина кондитерская Марихолодмаш Veneto (new) VS-0,95 нерж.



Описание

Кондитерская витрина **Марихолодмаш Veneto (new) VS-0,95** предназначена для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Тип охлаждения: динамическое
- Способ оттаивания: естественными теплопритоками
- Компрессор: Danfoss
- Контроллер: Carel, Evco, Danfoss
- Переднее стекло без подогрева

Дополнительные характеристики:

- Глубина выкладки: 490 мм
- Площадь выкладки: 1,4 м²
- Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов: 1,4 м²
- □ Температура окружающей среды: от 12 до 25 °С
- Полезный объем выкладки: 0,28 м³
- Энергопотребление: 4,5 кВт/сутки
- Габариты в упаковке: 1160x930x1460 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Температурный режим	от 5 до 10 °С
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.1875 кВт/ч
Ширина	950 мм
Глубина	740 мм
Высота	1265 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Вес (с упаковкой)	230 кг
Цвет	нерж. сталь
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.