

Описание товара Витрина кондитерская закрытая

Turbo air TBP-2100-2



Описание

Закрытая кондитерская витрина **Turbo air TBP-2100-2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения напитков, тортов, пирожных и других кондитерских изделий и гастрономических товаров. Модель оснащена 2 полками и LED-подсветкой. Корпус выполнен из нержавеющей стали Posco, регулируемые ножки - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Нижнее расположение компрессора
- Динамический тип охлаждения
- Эффективная CFC FREE система охлаждения
- Полиуретановая теплоизоляция высокой плотности
- Испаритель с антикоррозионным покрытием
- Статическое охлаждение
- Электронный контроллер
- Система сбора и испарения конденсата
- Уникальный форм-фактор
- Современный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Температура окружающей среды: до 45 °C

Опции (заказываются отдельно):

- Сомоочищающийся конденсатор
- 4 колеса со стопорами или без
- Пропан в качестве хладагента

Характеристики

Температурный режим	от 3 до 8 °С
Объем	870 л
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.92 кВт/ч
Ширина	2100 мм
Глубина	700 мм
Высота	1370 мм
Вес (без упаковки)	300 кг
Цвет	серый
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.