

Описание товара Стол холодильный Gastrolux

СОН3-146/3Д/S



Описание

Холодильный стол **Gastrolux СОН3-146/3Д/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 и торговли. Корпус и рабочая поверхность выполнены из нержавеющей стали AISI 430.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Типоразмер gastronormов и противней: GN 2/3

Опции (приобретаются отдельно):

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

Характеристики

Расположение агрегата

снизу

Температурный режим	от 0 до 8 °С
Объем	240 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Гастронормированный	Да
Количество дверей	3
Столешница	с бортом
Напряжение	220 В
Мощность	0.21 кВт
Ширина	1460 мм
Глубина	600 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	75 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.