

Коммерческое предложение от 16.06.2025

Наименование товара: Стол для пиццы Turbo air CTPR-67-2D-4

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/stoly-dlya-pitstsy/stol_dlya_pitstsy_turbo_air_ctpr_67_2d_4



Описание

Стол для пиццы **Turbo air CTPR-67-2D-4** состоит из разделочной доски, на которой можно обрабатывать ингредиенты, и камеры, предназначенной для охлаждения и кратковременного хранения продуктов для приготовления пиццы на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 4 ящиками и 4 колесами фронтальными со стопорами. Корпус выполнен из нержавеющей стали (гальванизированная сталь на оборотной стороне и внизу) с применением пожаробезопасных стенок толщиной 60 мм, уплотнения - из АБС-пластика, который улучшает теплоизоляцию и не пропускает конденсат, пол - из нержавеющей стали с алюминиевыми вставками по бокам и сзади, двери собственной конструкции оснащены петлями из высококачественной нержавеющей стали, разделочная доска - из полиэтилена низкой плотности высокого давления.

В комплект поставки входят 9 гостроемкостей GN 1/3 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Увеличенная и более сбалансированная (CFC Free) система охлаждения
- Мощный испаритель и конденсатор

- Энергосберегающий контроллер (ESFC), который останавливает мотор вентилятора, если его работа приводит к негативным последствиям
- Инновационная функция фронтальной вентиляции
- Боковое крепление компрессора
- Система охлаждения гастроемкостей - создает воздушный щит вокруг гастроемкости, который поддерживает температуру продукции ниже 5 °C, даже при открытых крышках
- Ограничители позволяют легко закреплять и извлекать разделочную поверхность
- Отделение для гастроемкостей закрывается откидной крышкой, оснащенной системой фиксаторов положения
- Цифровая система контроля температуры HTfl - обеспечивает точную и постоянную температуру во всех отсеках
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Климатический класс: T(5) 45 °C
- Направляющие под GN: конструктор (все размеры до GN 1/1)
- Аналоговое управление
- Автоматическое размораживание
- Подогрев корпуса
- Магнитные уплотнители
- Теплоизоляция
- Эргономичные ручки, утопленные в форму двери

Дополнительные характеристики:

- Размер разделочной доски (LDPE): 480x127 мм
- Количество откидных крышек с фиксатором: 2 шт.
- Количество гастроемкостей в верхем ящике: 12 GN 1/6
- Угол открывания крышки: 70°

Опции (заказываются отдельно):

- Регулируемые полки из нержавеющей стали
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

Характеристики

Назначение	для пищи
Температурный режим	от 0 до 8 °C
Объем	566 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Расположение агрегата	сбоку
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/3
Количество ящиков	4

Напряжение	220 В
Мощность	0.49 кВт
Ширина	1702 мм
Глубина	820 мм
Высота	1069 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.