

Описание товара Пристенная витрина для мяса

Полюс FC20-07 VV 1,0-3 X7 0430



Описание

- Пристенная витрина для мяса Полюс FC 20-07 VV 1,0-1 X7 0430 – российское специализированное оборудование с системой деликатного вентилирования для сохранения свежего вида развешанной/выложенной продукции: мяса, колбас, сосисок.
- Особенности модели: европейское хладооборудование; колесные опоры 150 мм высотой для мобильности витрины и загрузки непосредственно на складе; оттаивание испарителя естественными тепловыми потоками, установлен выпариватель конденсата; энергосберегающая LED подсветка, боковое расположение; доступ в камеру через фронтальную дверку, остекление с трех сторон.
- Стандартная комплектация: коррозионноустойчивая стальная облицовка корпуса; боковые панели оборудованы стеклопакетами и оснащены ППУ термоизоляцией; специальная штанга из стали пищевой марки для развешивания продукции, крюки для мяса; распашные дверки – прозрачное стекло, безрамное остекление Frameless; сплошная стальная полка глубиной выкладки 400 мм.
- Опции: ограничители или ценникдержатели; стальной коррозионноустойчивый бампер-отбойник; установка розовой «мясной» подсветки; набор кронштейнов и дополнительных полок, крючки для развешивания колбас; нанесение тонировки на дверку и боковые стеклопакеты.

Характеристики

Рабочие температуры	-5...+5 °C
Страна	Россия
Способ установки	напольный
Тип горки	Мясная
Тип агрегата	Встроенный

Напряжение	220 В
Тип охлаждения	Динамическое (Вентилируемое)
Тип оттайки	естественная, теплопритоками
Подсветка	LED
Высота, мм	1930 мм
Длина, мм	1060 мм
Хладагент	R404a

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.