

ПРОЕКТ: _____
 МОДЕЛЬ: ТМ3-G гранит
 КОЛИЧЕСТВО: _____
 СОГЛАСОВАНИЕ: _____
 ДАТА: 19.04.2022



ТМ3-G гранит

Компактный и вместительный стол с охлаждаемым объемом и со столешницей из натурального гранита подойдет для пиццерии, кондитерского и иных производств, где наличие идеально ровной, твердой, прочной и холодной рабочей поверхности обусловлено технологической необходимостью. Стол оценят и шоколадье, ведь для работы с шоколадом натуральный гранит также является оптимальным материалом. Обслуживание стола особенно удобно т.к. агрегат полностью выдвигается с фронтальной стороны.



Технические характеристики

Кол-во дверных проемов:	3
IP24:	+
Материал столешницы:	натуральный гранит
Диапазон рабочих температур, °C:	-2...+10
Объем, л:	400
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм:	1630x605x850/910
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Условия окружающей среды (t, °C./вл-сть, %):	до +43/до 80

Тип охлаждения :	динамический
Хладагент:	R290
Температура окружающей среды, °C:	+12...+43
Терморегулятор:	эл.блок
Тип оттайки:	автоматическая с системой испарения конденсата
Толщина столешницы:	40
Наличие борта:	+
Высота борта, мм:	60
Стандарт Gastronorm:	-
Материал полок:	нержавеющая сталь
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	150
Вес брутто, кг:	175
Размеры в упаковке, мм:	1725x715x1045

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.

