

**Холодильный шкаф KAYMAN  
K800-XC КУПЕ (0...+7°C)**



(Цена со склада в г.Москва)

**94 741 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Холодильный шкаф KAYMAN K800-XC купе предназначен для хранения, демонстрации и продажи пищевых продуктов и напитков в предприятиях торговли: магазинах различных форматов, рынках, павильонах. В холодильном шкафу KAYMAN K800-XC купе используется динамическое охлаждение. Встроенный вентилятор, обеспечивает циркуляцию холодного воздуха во внутреннем объеме, посредством которого постоянно поддерживается равномерный температурный режим во всем рабочем объеме и обеспечивается его быстрое охлаждение. ШКАФ ХОЛОДИЛНЫЙ KAYMAN K800-XC купе вследствие продуманной конструкции дверей со стеклопакетом обеспечивает отличный обзор представленных напитков и гастрономических продуктов. Перемещаемые по высоте полки, с большой частотой вариантов установки, обеспечивают оптимальную выкладку. В шкафах KAYMAN K800-XC купе применена система автоматического выпаривания

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	31487
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Среднетемпературный
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	0...+7
Напряжение, в	220
Ширина, мм	1195
Глубина, мм	595
Высота, мм	1970
Внутренний объем, л	800
Охлаждение	динамическое
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	2 купе
Стандарт GASTRONORM	нет
Исполнение двери	стеклянная
Количество полок	8
Энергопотребление, кВт/сутки	5,5
Цвет	белый
Управление	электронный блок
Подсветка	люминесцентная
Световое канапе	нет
Компрессор	Danfoss
Хладагент	R 134A
Контроллер	Carel, Evco, Danfoss
Тип оттайки	автоматическая, за счет естественных теплопритоков
Тип двери	купе
Размер полки, мм	540x434
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	1225x630x2140
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

конденсата, которая значительно упрощает санитарную обработку и уход за оборудованием.