Шкаф для созревания мяса MEATAGE VI180 WT

(Цена со склада в г.Москва)

225 031 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф для мяса MeatAge VI180 WT с дополнительным увлажнением предназначен для охлаждения и вызревания мяса, ветчины и салями в частных домах, квартирах, отелях и офисах. Модель оснащена акустической сигнализацией и запираемой дверью. Корпус и комплектующие выполнены из нержавеющей стали AISI 304, дверца - из ударопрочного закаленного стекла. Комплектация: 3 полки Направляющая для крюков 3 крюка Поддон для гималайской

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33045
Производитель	MEATAGE
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Среднетемпературный
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °C	+1...+25
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,17
Ширина, мм	710
Глубина, мм	595
Высота, мм	1720
Внутренний объем, л	352
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Внутренняя обшивка	нержавеющая сталь
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Стандарт GASTRONORM	нет
Исполнение двери	стеклянная
Количество полок	1
Цвет	нержавеющая сталь
Замок	есть
Подсветка	LED
Тип оттайки	автоматическая
Перенавешивание двери	возможно
Тип двери	распашная
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	102
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	780x645x1870
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

соли Особенности: Высокоточная регулировка температуры и влажности Автоматическое оттаивание и испарение конденсата Качественная очистка воздуха УФ-стерилизацией и системой вентиляции Низкие массовые потери за счет циркуляции влаги внутри шкафа Улучшен контроль влажности Функция дополнительного увлажнения Не требует подключения к воде Тачпад с LED подсветкой Белая LED подсветка внутри С резервуаром для воды Дополнительные характеристики: Загрузка на одну полку не более 20 кг Расстояние между направляющими 90 мм Режим влажности от 60 до 85 %	