

Описание товара Витрина тепловая Kocateq

DH110EW



Описание

Тепловая витрина **Kocateq DH110EW** предназначена для демонстрации и поддержания обжаренных и печеных продуктов в открытой упаковке: картофеля фри, пирожков, обжаренного мяса и прочих блюд в горячем виде на предприятиях общественного питания и торговли. Технологические подносы выполнены из теплопроводящего сплава алюминия, конструкция - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Система автоматического поддержания уровня влажности
- Термометр
- Индикатор низкого уровня воды
- Раздельные предохранители верхнего и нижнего отделения
- Технологический поднос с сетчатыми вкладышами верхнего отделения
- 2 технологических подноса с сетчатыми вкладышами нижнего отделения
- Откидывающиеся прозрачные дверцы с 2 сторон
- На торце специальные трубчатые держатели
- Подключение к водопроводной сети и канализации
- Выключатель подсветки верхнего и нижнего отделения
- Включение и выключение:
 - Верхние кварцевые нагревательные элементы
 - Раздельные термостаты для верхнего и нижнего отделения

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Нагревательный элемент верхнего отделения: 0,5 кВт

- Нагревательный элемент нижнего отделения: 1 кВт
- ТЭНы: 2х 1,02 кВт
- Размер подноса:
 - Верхнее отделение: 660х460х30 мм
 - Нижнее отделение: 2х 660х460 мм
- Габариты в упаковке: 1200х920х1110 мм

Характеристики

Установка	настольная
Назначение	для готовых блюд
Температурный режим	от 30 до 110 °С
Напряжение	380 В
Мощность	3.6 кВт
Ширина	1100 мм
Глубина	750 мм
Высота	840 мм
Вес (с упаковкой)	123 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.