POLAIR

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	TMi4GN-G гранит
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	29.04.2022

POLAIR GROUP

TMi4GN-G гранит

Прочная, ровная и холодная столешница из натурального гранита - идеальное решение для работы с любыми видами теста, с шоколадом, кондитерскими изделиями. Просторный охлаждаемый отсек для хранения охлажденных продуктов может комплектоваться выдвижнями ящиками или распашными дверьми. Обслуживание стола - с фронтальной стороны. Аграгат выдвигается вперед на направляющих.



Технические характеристики

Кол-во дверных проемов:	4
Ножки:	регулируемые по высоте, из нержавеющей стали
IP24:	+
Материал столешницы:	натуральный гранит
Диапазон рабочих температур, °C:	-2...+10
Объем, л:	520
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм:	1850x700x850/910
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %):	до +43

Тип охлаждения :	динамический
Хладагент:	R290
Терморегулятор:	эл.блок
Тип оттайки:	автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата
Потребляемая мощность, Вт, не более:	350
Тип полок:	Gastronorm GN 1/1
Толщина столешницы:	40
Наличие борта:	+/- нержавеющая сталь
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	145
Вес брутто, кг:	180
Размеры в упаковке, мм:	2000x814x1120

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