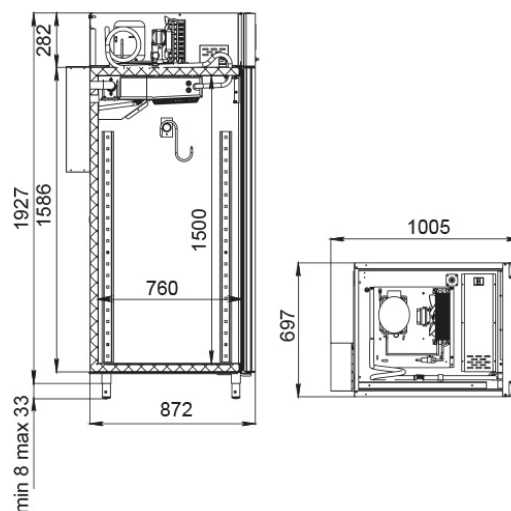




CS107-Meat Тип 2

Модель CS107-Meat предназначена для ресторанов, стейк-хаусов, мясных бутиков, специализированных секций и магазинов, где так важно предложить гостям и покупателям отрубы высокого качества по выгодной цене. Приготовить стейки насыщенного вкуса и аромата, в том числе, столь популярные сейчас, Dry Aged. Правильно организовать внутреннее пространство шкафов позволяют штанга для подвеса крупных кусков мяса (нагрузка до 80 кг) и полки для размещения более мелких отрубов. Встроенный увлажнитель (шкафы необходимо подключить к системе подачи воды с обязательной водоочисткой, а также, к централизованной канализации) и UV-лампа для обеззараживания воздуха входят в комплект поставки.



Технические характеристики

| | |
|-----------------------------------|---|
| Диапазон рабочих температур, °С: | -2...+30 |
| Объем, л: | 700 |
| Материал обшивки корпуса снаружи: | нержавеющая сталь (кроме задней стенки) |
| Материал обшивки корпуса изнутри: | нержавеющая сталь |
| Габаритные размеры, мм: | 697x1005x1960 |
| Толщина стенки корпуса, мм: | 43 |
| Хладагент: | R134a |

| | |
|--|--|
| Температура окружающей среды, °С: | до +40 |
| Расположение агрегата: | верхнее |
| Потребляемая мощность, Вт, не более: | 550/900 |
| Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более: | 8 |
| Педадь: | + |
| Регулировка уровня влажности (диапазон), % : | от 60 до 95 % |
| UV-лампа: | + |
| Тип 2: комплектация: | 4 перфорированные полки из нержавеющей стали |
| Система электропитания, В/Гц: | 230/50 |

Логистическая информация

| | |
|-------------------------|---------------|
| Вес нетто, кг: | 130 |
| Вес брутто, кг: | 155 |
| Размеры в упаковке, мм: | 790x1080x2125 |

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

