

Описание товара 23.07.2025

Наименование товара: Стол для пиццы Turbo air CTPR-44-2D-2

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/stoly-dlya-pitstsy/stol_dlya_pitstsy_turbo_air_ctpr_44_2d_2



Описание

Стол для пиццы **Turbo air CTPR-44-2D-2** предназначен для раскатки теста, хранения продуктов и обработки ингредиентов для приготовления пиццы на рабочей поверхности на предприятиях общественного питания. Модель оснащена 2 ящиками с эргономичными ручками и 4 колесами. Корпус выполнен из нержавеющей стали (гальванизированная сталь на оборотной стороне и внизу), уплотнения - из ABS-пластика, пол - из нержавеющей стали с алюминиевыми вставками по бокам и сзади, тройные направляющие ящиков - из нержавеющей стали, разделочная доска - из пищевого полиэтилена LDPE.

В комплект поставки входят 6 gastronorm-емкостей GN 1/3 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Цифровая система контроля температуры HTfl: точная и постоянная температура во всех отсеках холодильного стола
- Аналоговое управление
- Подогрев корпуса
- Система охлаждения gastronorm-емкостей: воздушный щит вокруг gastronorm-емкости, поддерживающий

температуру продукции ниже 5 °C, даже при открытых крышках

- Отделение для гастроемкостей закрывается откидной крышкой с системой фиксаторов положения
- Эффективная система охлаждения (CFC Free): мощный испаритель и конденсатор
- Запатентованный энергосберегающий контроллер (ESFC): остановка мотора вентилятора, если его работа приводит к негативным последствиям
- Пожаробезопасные стенки
- Магнитные уплотнители
- Облегченная конструкция: увеличение срока службы ящиков, уменьшение износа направляющих и плавное открывание
- С целью уменьшения риска получения травм, острые углы оборудования сглажены
- Фронтальные колеса со стопорами

Дополнительные характеристики:

- Размер разделочной доски (LDPE): 480x12,7 мм
- Угол открывания крышки: 70°
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Климатический класс: T(5) 45 °C
- Толщина стенки: 60 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от 0 до 8 °C
Объем	396 л
Салат-бар	Да
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Расположение агрегата	сбоку
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/3
Вместимость гастроемкостей в салат-баре	6
Количество ящиков	2
Напряжение	220 В
Мощность	0.185 кВт
Ширина	1117 мм
Глубина	820 мм
Высота	1069 мм

Вес (без упаковки)

121 кг

Страна производства

Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.