

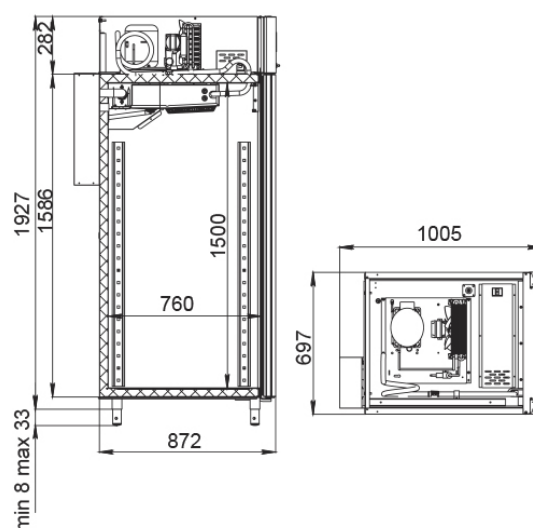
ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CS107-Cheese
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	05.08.2021



CS107-Cheese

Рекомендованная розничная цена: 271 700 руб

Холодильный шкаф CS107-Cheese позволяет создать оптимальные условия для дозревания сыров – твердых и полутвердых и получить продукцию, полностью соответствующую по вкусовым и органолептическим характеристикам лучшим сортам этого продукта. Полки из нержавеющей стали или из стальной окрашенной проволоки предлагаются на выбор покупателя. Встроенный увлажнитель входит в комплект поставки. Его необходимо подключить к системе подачи воды (с обязательной водоочисткой), а также, к централизованной канализации.



Технические характеристики

Диапазон рабочих температур, °С:	-2...+30
Объем, л:	700
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь (кроме задней стенки)
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм:	697x1005x1960
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Тип охлаждения :	динамический с мягким обдувом без заветривания
Хладагент:	R134a
Температура окружающей среды, °С:	до +40

Расположение агрегата:	верхнее
Тип оттайки:	автоматический с системой испарения конденсата
Клапан Шредера:	+
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 %
Тип 2: комплектация:	4 перфорированные полки из нержавеющей стали
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	125
Вес брутто, кг:	150
Размеры в упаковке, мм:	790x1080x2125

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