

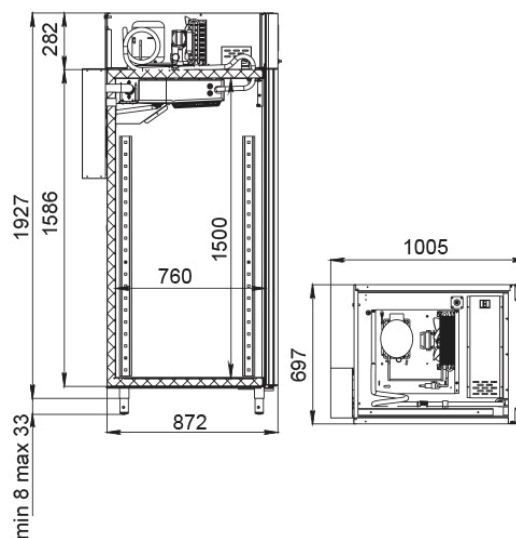
ПРОЕКТ: _____
 МОДЕЛЬ: CS107-Salami

КОЛИЧЕСТВО: _____
 СОГЛАСОВАНИЕ: _____
 ДАТА: _____



CS107-Salami

Шкаф CS107-Salami дает возможность приготовить различные виды этой и других сыровяленых колбас, а также других мясных деликатесов, не уступающих по качеству аналогам легендарных мировых брендов. Шкафы оснащены специальными перекладинами с подвесами с для колбас. В комплект поставки включены 3 уровня подвесов с тремя перекладинами с крюками каждый. 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 обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь (кроме задней стенки)
Материал обшивок 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 1: комплектация:	3 пары направляющих с тремя перекладинами с подвесами
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.