

Описание товара Шкаф для мяса CASO DryAged Master 63



Описание

Шкаф для мяса **CASO DryAged Master 63** предназначен для охлаждения и вызревания мяса и колбас на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, а также в частных домах и квартирах. Модель оснащена сенсорной панелью управления, съемным контейнером для воды и замком. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из стекла с ультрафиолетовым фильтром.

В комплект поставки входят 4 полки и вешалка с крючками для мяса из нержавеющей стали.

Особенности:

- Компрессорное охлаждение
- Активный вентилятор для поддержания равномерной температуры
- Качественная теплоизоляция
- Автоматическая оттайка
- Электронная регулировка температуры
- Встроенный фильтр с активированным углем
- Антибактериальная ультрафиолетовая лампа
- Установка влажности от 50 до 85%
- Выключаемое внутреннее освещение

Дополнительные характеристики:

- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Размеры шкафа без ручки (ШxГxВ): 395x545x875 мм

Характеристики

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Напряжение | 220 В |
| Ширина | 395 мм |
| Глубина | 585 мм |
| Высота | 875 мм |
| Вес (без упаковки) | 41.4 кг |
| Цвет | нерж.сталь |
| Страна производства | Германия |
| Температурный режим | от 2 до 14 °C |
| Назначение | для мяса, для колбас |
| Потребляемая мощность | 0.06 кВт/ч |
| Исполнение двери | прозрачная |
| Режим влажности | от 50 до 85 % |
| Объём | 63 л |
| Бренд | CASO |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.