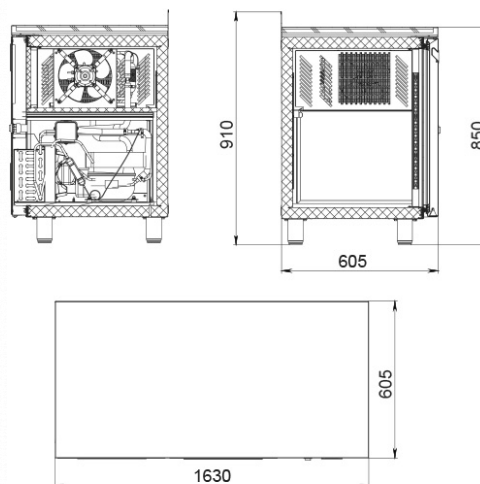


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	TM3-SC
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	24.06.2021



TM3-SC

Трехдверная модель TM3-SC глубиной 605 мм с обшивками корпуса и дверей из окрашенной в элегантный серый цвет стали незаменима на кухне, в том числе, открытой, любого ресторана, в производственном цеху перерабатывающих предприятий, в зоне работы продавца магазина и т.п. Удобная столешница из нержавеющей стали с бортом позволяет использовать ее как полноценный рабочий стол, а эффективная холодильная система обеспечивает оптимальную температуру хранения продуктов при высоких внешних температурах. Обслуживание агрегата предусмотрено с фронтальной стороны стола и не требует его перемещения. Агрегат полностью выдвигается на салазках.



Технические характеристики

Кол-во дверных проемов:	3
Материал столешницы:	нержавеющая сталь
Диапазон рабочих температур, °C:	-2...+10
Объем, л:	400
Материал обшивок корпуса снаружи:	сталь окрашенная RAL9006
Материал обшивок корпуса изнутри:	сталь окрашенная RAL9006
Габаритные размеры, мм:	1630x605x850/910
Толщина стенки корпуса, мм:	43

Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %):	до +43/до 80
Тип охлаждения :	динамический
Хладагент:	R134a
Температура окружающей среды, °C:	+12...+43
Терморегулятор:	эл.блок
Тип оттайки:	автоматическая с системой испарения конденсата
Толщина столешницы:	40
Наличие борта:	+
Высота борта, мм:	60
Стандарт Gastronorm:	-
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	145
Вес брутто, кг:	170
Размеры в упаковке, мм:	1725x715x1045

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