

Schładzarko-zamrażarka szokowa Dolomiti 3T 2/3 P, Sirman 69000532

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: Sirman69000532

EAN13: -

UPC: -

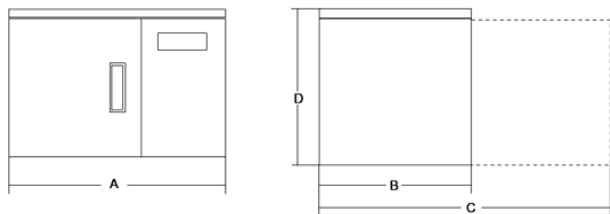
Cena produktu:

**14 325,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szokówka SIRMAN DOLOMITI3T P2,3 GN to doskonałe urządzenie do szybkiego zamrażania takich produktów jak pierogi, ciasta i inne wyroby cukiernicze. To jedno z najmniejszych i najbardziej konkurencyjnych rozwiązań na rynku, które dzięki możliwości pomieszczenia do 3 sztuk GN 1/1, sprawdzi się w każdej gastronomii. Za kompaktowe wymiary odpowiada doświadczenie marki SIRMAN, co czyni tę szokówkę atrakcyjną cenowo dla małych i średnich restauracji. Cechy urządzenia obejmują podgrzewaną uszczelkę drzwi, maksymalną pojemność 150 kg dla modeli podłogowych, a także możliwość umieszczenia pod biurkami, jeśli wybierzemy wersję bez blatu. Standardowe funkcje panelu kontrolnego to zamrażanie, chłodzenie, program "zamorź i utrzymaj temperaturę", a także intuicyjny zegar i sonda, z programem rozmrażania i opcjonalną sondą temperatury dla wersji Gelateria.

DOLOMITI 3T P 2/3 Źródło zasilania: 230V/50Hz Zużycie mocy: 680W Skuteczność chłodzenia: od +70 do +3°C w 90 min., 8 kg Skuteczność chłodzenia: od +70 do -20°C w 240 min., 5 kg Pojemność: 29 l Liczba tac: 3 – 2/3 GN Wymiary wewnętrzne: 340x340x270 mm A: 640 mm B: 630 mm C: 1220 mm D: 400 mm Masa netto: 45 kg Wymiary transportowe: 660x650x550 mm Masa brutto: 50 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Waga (kg): 45

Pojemność (L): 29

Rodzaj prowadnic (GN): 2/1

Ilość prowadnic (szt): 3

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

