



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

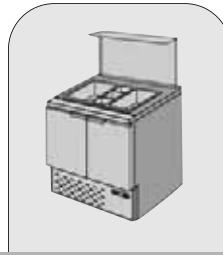


**СТОЛ С ОХЛАЖДЕНИЕМ
ДЛЯ САЛАТОВ**

О х л а ж д а е м ы е с т о л ы д л я с а л а т о в



Вся линия прошла строгое тестирование при экстремальных условиях, т.е. при температуре помещения +43°C вблизи агрегата. Это означает, что все приборы поставляются серийно в тропикостойком исполнении.



МОДЕЛИ		TARS 22	TARS 23	TARS 34
Высота	мм	900	900	900
Ширина	мм	900	1330	1772
Глубина	мм	700	700	700
Вместимость	л	230	285	410
Рабочая температура	°C	0 +10	0 +10	0 +10
Холодопроизводительность	Ватт	240	395	475
Напряжение	Вольт	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Макс. потребител. мощность	Ватт	391	494	574
Кол-во решеток	шт	2	2	3
Толщина изоляции	мм	50	50	50
Система охлаждения		циркуляц. воздуха	циркуляц. воздуха	циркуляц. воздуха

Тропикостойкие приборы.

Указанные данные основываются на температуре помещения до +32°C и относительной влажности 50%.

Технические характеристики:

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ: нержавеющая сталь 18/10, снаружи сатинированные, внутри зеркальный блеск

ИЗОЛЯЦИЯ: высокоизоляционный полиуретан слоем в 50 мм, без содержания фторо-хлористого углеводорода (экологически чистый), плотность 40 кг/м³

РАЗМЕРЫ: холодильная камера ГН 1/1 325 x 530 мм

УПЛОТНЕНИЕ: двойное уплотнение - гарантия герметического закрытия.

ОТТАИВАНИЕ: полностью автоматическое с программой цикла

РАБОЧИЙ РЕЖИМ: постоянный контроль температуры на показателе температуры, выбор температуры посредством нажатия кнопки на электронно-управляемом термостате, контрольная лампочка загорается, как только начинается процесс оттаивания, двери и ящики оснащены двойными магнитными прокладками для оптимального закрытия, полностью выдвигаемые ящики на телескопических направляющих из нержавеющей стали 18/10. Приборы предназначены для приема емкостей ГН 1/1.

Многостороннее применение приборов при использовании различных полок и ящиков.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com