

# Описание товара Стол для пиццы POLAIR

## TM2GNpizza02-G



### Описание

Холодильный стол для пиццы **POLAIR TM2GNpizza02-G** серии Grande предназначен для раскатки теста, хранения продуктов и обработки ингредиентов для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания и торговли. Цельнозаливные корпус и двери изготовлены из стали и обеспечивают механическую прочность, термоизоляцию, герметичность и долговечность стола. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности воздуха до 80%.

Уникальная программа по расчету столов с выдвижными ящиками (более 5000 различных сочетаний).

### **Особенности:**

- Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата
- Тип охлаждения: динамическое
- Терморегулятор: электронный блок
- Двухъярусный агрегат, полностью выдвигаемый для обслуживания
- Хладагент: R134a
- Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию
- Класс защиты: IP24
- Регулировка ножек по высоте

### **Дополнительные характеристики:**

- Потребляемая мощность: 0,35 кВт
- Толщина столешницы: 40 мм
- Высота борта: 150 мм

- Тип полок: Gastronorm GN 1/1
- Габариты в упаковке: 1310x815x1070 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Изготовление отсеков с выдвижными ящиками вместо дверей с размерами:
  - 2 ящика: 415x616x339 мм
  - 3 ящика: 415x616x224 мм
  - 2 ящика: 415x616x224 мм + 415x616x454 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Характеристики**

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °С
Объем	320 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	сбоку
Количество дверей	1
Количество ящиков	2
Напряжение	220 В
Ширина	1200 мм
Глубина	705 мм
Высота	от 850 до 1000 мм
Вес (без упаковки)	170 кг
Вес (с упаковкой)	210 кг
Страна производства	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.