Холодильное оборудование 2024

Цена: 550 000
Место нахождения: Тамбов

ПРОДАЖА С НДС, ВОЗМОЖНА ПРОДАЖА В ЛИЗИНГ

ID 158/24-ТМБ

Осмотр и приобретение:

- Записаться на осмотр и запросить дополнительные фотографии можно у специалиста компании по указанному в карточке телефону. Также вы можете уточнить наличие других

моделей техники в продаже - мы подберем оптимальный вариант под ваши задачи.

- Мы принимаем звонки в рабочее время по будням с 9:00 до 18:00 по московскому времени (и постараемся перезвонить вам если пропустим звонок).

- Приобретение техники возможно как физическими, так и юридическим лицами. Возможен лизинг.

Комплектация и технические характеристики:

Кондитерская витрина Carboma KC70 VV 0,9-1 Standard. Используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения тортов, пирожных и других кондитерских изделий. Модель оснащена прямыми стеклопакетами. Корпус выполнен из стали, боковины - из металла толщиной 2,5 мм, раздвижные задние створки на роликах - из стеклопакета, термоизоляция корпуса - из пенополиуретана

· Количество – 2 шт.

Кондитерская витрина Carboma KC70 VV 1,3-1 Standard. Используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения тортов, пирожных и других кондитерских изделий. Модель оснащена прямыми стеклопакетами. Корпус выполнен из стали, боковины - из металла толщиной 2,5 мм, раздвижные задние створки на роликах - из стеклопакета, термоизоляция корпуса - из пенополиуретана.

· Количество – 2 шт.

Тестомесильная машина МТ-70(Н). Применяется на хлебопекарных предприятиях малой мощности, в кондитерских цехах, цехах общего питания и т.д. Тестомесильная машина предназначена для замеса: пшеничного и ржаного теста; крутого бараночного теста (баранки, сушки, бублики и т.п.); пельменного теста; кондитерских изделий и кондитерских масс, для производства пряников, печенья и т.п.; мясных полуфабрикатов для производства пиццы, пельменей, чебуреков, вареников и т.п.

Устройство и принцип работы

Тестомесильная машина состоит из сварного корыта или корыта с терморубашкой, в котором установлены цельносваренные месильные валы. Корыто с рубашкой и месильные валы изготавливаются из стали углеродистой обыкновенного качества по разрешению Минздрава или стали нержавеющей марки Х18Н9Т по разрешению Минздрава. Привод этих валов осуществляется электродвигателем. Корыто машины снабжено откидывающейся крышкой, для предотвращения выброса муки при замесе теста. Для выгрузки готового теста необходимо потянуть рычаг на себя, повернуть корыто до упора. Все узлы и ограждения при помощи болтов крепятся к раме. Перемешивание теста осуществляется месильными валами, вращающимися навстречу друг другу. Конечный выключатель, расположенный с боку корыта, служит для отключения месильных валов

· Количество – 1 шт.

Ларь морозильный ЛВН 200 Г (CF 200 C)

· Корпус изготовлен из оцинкованной стали с пенополиуретановой теплоизоляцией,

внутреннее покрытие - из буклированного алюминия

· В комплект поставки входят замок и роликовые опоры

Особенности

· Оригинальный энергосберегающий компрессор Electrolux (ACC)/Aspera с большим запасом мощности и надежной защитой от скачков напряжения в сети

· Прогрессивная схема холодильного контура с поверхностным конденсатором (skin condenser)

· Экологически безопасный хладагент R134a

· Высокая загрузочная линия ларя (680 мм)

· Низкоэмиссионные закаленные стекла с применением шелкографии, отражающие тепловое излучение

· Окантовка стекол выполнена из ударопрочного и морозостойкого АБС- пластика, устойчивого к ультрафиолетовому излучению "Корона" не имеет стыков, поэтому грязь не забивается

· Эргономичная черная ручка из пластика с усовершенствованной конструкцией крепления

· Роликовые колеса (Ø 50 мм) с усиленным подшипником выдерживают по 60 кг каждое. Покрытие выполнено из специальной резины, которая не оставляет черных следов на полу

· Количество – 1 шт.