

Винные шкафы

IP Industrie SAL 601 CF

Винный шкаф IP Industrie SAL 601 CF

Розничная цена IP Industrie SAL 601 CF : **554990 руб.**

Артикул : **SAL 601 CF**

Профессиональное холодильное оборудование IP Industrie SAL 601 CF Итальянская компания IP Industrie является лидером в области проектирования и производства профессионального холодильного оборудования для хранения и выдержки вин, мяса, сыров, колбас и других деликатесных продуктов. Компания IP Industrie зарекомендовала себя как надежный поставщик для крупных ресторанов во всем мире. Высокое качество и работоспособность SAL 601 CF подходят для успешного развития ресторанного бизнеса. Идеальный микроклимат для созревания (воздействие на мясо) Популярным направлением в мире кулинарии сегодня является созревание мяса, которое считается неотъемлемой частью подготовки мяса к употреблению. Профессиональное оборудование SAL 601 CF обеспечит высокое качество созревания благодаря: Необходимого диапазона влажности 70-80% Постоянной вентиляции Стерилизации входящего воздуха Куски мяса должны быть подвешены на крючках из нержавеющей стали для обеспечения циркуляции воздуха (стандартный вес куска составляет 3-5 кг). Широкий температурный диапазон подойдет для хранения: Говядины Свинины Салами Ветчины Колбас Сосисок Сыров Технологичность Внутренняя конструкция модели полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали (Для максимальной гигиены). Установите нужную температуру с помощью интуитивно понятной цифровой панели управления. УФ-экранированное стекло с двойным остеклением защищает содержимое от опасного воздействия солнечных лучей. Светодиодные лампы лучше освещают витрину с мясом и значительно экономят энергопотребление. При таком освещении мясо и пищевые продукты будут сохранять свой вкус и цвет гораздо дольше. Уход IP Industrie Sal 601 CF не требует размораживания (размораживание и испарение конденсата происходит автоматически). Внутренние и наружные поверхности шкафа требуют регулярной чистки. Специальные средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали, помогут сохранить стильный дизайн устройства. Периодически необходимо менять и чистить специальный лоток, в котором скапливается жир. IP Industrie оставляет за собой право изменять параметры без предварительного уведомления.



Где купить IP Industrie SAL 601 CF?

ООО Кондихол

Санкт-Петербург, Васильевский остров,
Малый пр. 66 корп. 2.

тел: [8 \(800\) 4444789](tel:8(800)4444789)

E-mail : team@condihol.ru

