

Коммерческое предложение от 26.04.2025

Наименование товара: Пивоохладитель проточный Petrobar NORD-60 (4 контура)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/okhladiteli-piva/pivoohladitel_protocnyj_petrobar_nord_60_4_kontura



Описание

Проточный пивоохладитель **Petrobar NORD-60** предназначен для охлаждения и розлива пива в барах, кафе и ресторанах. Модель оснащена утепленной панелью управления с механическим термостатом, складными стальными рукоятками для переноса и вентиляционными решетками с 4-х сторон, которые усиливают охлаждение при жарком климате и при пиковой нагрузке.

Особенности:

- 4 контура
- Дефлектор, дающий мощный направленный поток воздуха, усиливает конвекцию за счет "эффекта Вентури"
- Съемные решетки для обеспечения свободного доступа в любой отсек для ремонта и обслуживания
- Съемные панели на винтах для увеличения срока работы аппарата
- Носик перелива в форме елочки, позволяющей сделать надежное соединение с дренажным шлангом
- Крышка водяного бака с продольными пазами

- Жесткое крепление спиралей охлаждения для равномерной циркуляции воды и конвекции
- Жесткая рамная конструкция
- Сглаженные углы корпуса для безопасной эксплуатации
- Хладагент: R134a, R290

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - При температуре 18 °С: 60 л/час
 - При температуре 24 °С: 40 л/час
 - При температуре 32 °С: 30 л/час
- Объем ванны для воды: 18 л
- Вес ледяного поля: 8 кг
- Длина спиралей охлаждения: 10 м
- Мощность вентилятора: 0,01 кВт
- Номинальная потребляемая мощность: 0,34 кВт
- Время выхода на режим при температуре окружающей среды 24 °С: 3 часа
- Минимальная температура пива на выходе: от 4 до 6 °С
- Холодопроизводительность (при температуре испарения -10 °С): 0,27 кВт

Характеристики

Тип	пивоохладитель
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Мощность	0.35 кВт
Ширина	370 мм
Глубина	370 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	26 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.