

Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve 700 | wersja obniżona | 700x670x1110+/-10 mm



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: DOLCE VISIONE BREVE 700 W1

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**11 602,10 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve 700 | wersja obniżona | 700x670x1110+/-10 mm

Przód witryny stanowi prosta szyba bez spoin i sitodruku, dzięki czemu prezentowane produkty są dobrze widoczne z każdej strony. Dno wyłożono blachą malowaną proszkowo na kolor czarny. Urządzenie stoi na nogach regulowanych w zakresie 5-25 mm, co pozwala je wypoziomować.

- Dwa półki szklane, montowane na stałe albo z możliwością zmiany wysokości
- Tylne skrzydłowe drzwiczki z zawiasem po prawej stronie, kierunek otwierania do wyboru przy zamówieniu
- Oświetlenie LED umieszczone u góry oraz pod każdą półką

Zakres temperatur od +5 do +15 °C utrzymywany jest przez wymuszony obieg

powietrza, który zapewnia równomierny rozkład chłodu w całej komorze. Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty chłodnicze podczas ich otwierania. Skropliny usuwane są automatycznie przez odparowanie.

- Czynniki chłodnicze R290, moc chłodnicza 0,6 kW
- Elektroniczny termostat Carel z wyświetlaczem cyfrowym, dostępny od strony obsługi
- Zużycie energii 5,4 kWh/24h, zasilanie 230 V, klasa klimatyczna 3

Konstrukcja umożliwia wyczenie kilku witryn w jeden ciąg bez dodatkowych kosztów, co ułatwia aranżację dłuższej linii ekspozycyjnej. Waga urządzenia to 125 kg. Producent przewidział opcje dodatkowe za dopłatą, między innymi szyb frontową uchylną, półki przesuwane co 5 cm, dno ze stali nierdzewnej, podświetlany cokół oraz filtr skraplacza. Na zamówienie dostępne są także różne rodzaje obudów, w tym z płyty laminowanej, blachy lakierowanej (także w kolorze RAL) lub MDF.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 700
Głębokość (mm): 670
Wysokość (mm): 1110
Czynnik chłodniczy: R290
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 125
Zakres temperatur (°C): od +5 do +15

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

