

Szafa mroźnicza podblatowa, zamrażarka podblatowa, Pojemność 120 litrów, 600x585x855 Tefcold UF200S

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: TC33640

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**3 118,73 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szafa mroźnicza podblatowa, zamrażarka podblatowa, Pojemność 120 litrów, 600x585x855 Tefcold UF200S

Opis techniczny

- ?Rodzaj prowadnic (GN): 490x380
 - ?Pojemno?? (zakres): 0 – 150 L
 - ?Roczne zużycie (kWh): 438
 - ?Moc elektryczna (W): 105
 - ?Napięcie zasilania: 230 V
 - ?Zakres pracy: -24/-10 C
 - ?Ilo?? pódek: 2
 - ?Czynnik chłodniczy: R600A
-

- Szerokość (mm): 600
 - Możliwość przełożenia drzwi: Tak
-

Zamrażarka podblatowa gastronomiczna – kompaktowe wsparcie kuchni

Zamrażarka podblatowa doskonale sprawdza się w mniejszych lokalach gastronomicznych, gdzie przestrzeń jest na wagę złota. Dzięki swoim kompaktowym wymiarom, można ją łatwo umieścić pod gastronomicznym blatem, co pozwala na maksymalne wykorzystanie dostępnej powierzchni. To idealne rozwiązanie dla restauracji i kawiarni, które potrzebują efektywnego przechowywania mrozonek bez zajmowania cennego miejsca. W organizacji przestrzeni roboczej gastronomiczna zamrażarka podblatowa odgrywa kluczową rolę, umożliwiając szybki dostęp do niezbędnych produktów. Dzięki niej kucharze mogą efektywnie zarządzać czasem i zasobami, co przekłada się na sprawniejszą obsługę klientów. Dodatkowo, możliwość przełożenia drzwi pozwala na dostosowanie urządzenia do indywidualnych potrzeb lokalu, co zwiększa jego funkcjonalność.

Zamrażarka podblatowa do zabudowy – estetyka i funkcjonalność

W nowoczesnej kuchni zamrażarka podblatowa do zabudowy wpisuje się w aranżację dzięki swojemu minimalistycznemu designowi. Jej dyskretny wygląd pozwala na harmonijne wkomponowanie w wystrój wnętrza, nie zakłócając estetyki pomieszczenia. To rozwiązanie idealne dla tych, którzy cenią sobie zarówno funkcjonalność, jak i elegancję. Ukryte rozwiązania zamrażarek podblatowych są szczególnie cenione w hotelach i restauracjach, gdzie liczy się każdy detal. Dzięki możliwości zabudowy, urządzenia stają się niemal niewidoczne dla gości, co pozwala na utrzymanie spójności wizualnej przestrzeni. To praktyczne podejście do przechowywania mrozonek bez kompromisów w kwestii estetyki.

Zamrażarka podblatowa Liebherr – niemiecka precyzja w gastronomii

Marki premium, takie jak Liebherr, oferują zamrażarki podblatowe, które wyróżniają się niezawodnością i innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi. Ich produkty są zaprojektowane z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych kuchniach,

zapewniając jednocześnie oszczędność energii i długowieczność urządzenia. To inwestycja w jakość i wydajność codziennej pracy. Wydajność i trwałość zamrażarek podblatowych Liebherr są doceniane przez profesjonalistów na całym świecie. Urządzenia charakteryzują się solidną konstrukcją oraz zaawansowanymi technologiami chłodzenia, co gwarantuje optymalne warunki przechowywania mroźników. Dzięki temu kuchnie mogą działać sprawnie i bez zakłóceń, co jest kluczowe dla sukcesu każdego lokalu gastronomicznego.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 7-10 dni
Szerokość (mm): 600
Głębokość (mm): 585
Wysokość (mm): 855
Czynnik chłodniczy: R600A
Napięcie zasilania: 230 V
Rodzaj: Podblatowa
Ilość półek: 2
Pojemność (L): 120
Zakres pracy: -24/-10 C
Klasa klimatyczna: 4
Ilość drzwi: 1
Możliwość przełożenia drzwi: Tak
Roczne zużycie (kWh): 438
Moc elektryczna (W): 105
Rodzaj prowadnic (GN): 490x380
Pojemność (zakres): 0 – 150 L

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



