

Szafa dwutemperaturowa chłodniczo / chłodnicze 700L, 1-drzwiowa, GN 2/1, 693x826x2008, Asber ECP-702/2 HC R



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 19060886

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**9 907,72 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Dwie niezależne komory chłodnicze z oddzielnymi układami sprężarek. Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC. Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu. Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury. Kontrolka włączenia/wyłączenia. Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną. Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji. Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię. Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię. Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne. Półki

epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg. Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację. Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu. W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 10 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm). Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1. Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Czynniki chłodnicze: R290 Hydrocarbon (HC). Zakres temperatury pracy komory I od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej. Zakres temperatury pracy komory II od +5°C do +8°C w IV klasie klimatycznej. Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 693

Głębokość (mm): 826

Wysokość (mm): 2008

Zasilanie: elektryczne

Pojemność (L): 253 + 490

Ilość drzwi: 1

Drzwi przeszklone: Tak

Klasa energetyczna: D

Moc elektryczna (W): 522

Rodzaj prowadnic (GN): 2/1

Roczne zużycie energii (kWh): 679

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



