

Turska: 6179

Energiasäästlik külmutuslaud roostevabast terasest külmutuslaud pritsmetega 3 ust klass A -2 +8 °C 1795x700x850 h mm



Kuvaus

Külmutuslaud on asendamatu tugi teie asutuses, olles **nii tööpind kui ka külmutusvahend**.

Külmutuslaud on loodud selleks, et võimaldada toidlustussektoris töötavatel inimestel säilitada värsked kergesti riknevad toiduaineid, seda ka tänu gastronoomia poolt heakskiidetud mahutite kasutamisele.

Restoranikülmutuslaud ühildub GN-formaadiga ning lisatarvikutena on saadaval restorani restorani restorani restorani restorani restorani **külmutuslaud**, sahtlid ja rattad.

Disain ja tööpõhimõte

Sise- ja väliskonstruktsioon on **valmistatud roostevabast terasest**, nagu nõuavad hügieeninõuded. Alumise osa ümardatud siseservad ja olulised jooned, millel puuduvad raskesti ligipääsetavad kohad, **hõlbustavad igapäevast puhastamist**. Välisilmet

iseloomustab **3-ukseline pritsmekate**, samas kui **mõõtmed** on **1795x700x850 h mm**.

Külmikutöotemperatuur on vahemikus **-2 °C kuni + 8 °C**, välistemperatuur on **+ 43 °C** ja RD **60%**. Külmutatud toiduainete säilitamise **töotemperatuur** on vahemikus **-18 °C kuni -22 °C**, keskkonnatemperatuur on **+ 43 °C** ja RD **60 %**.

Meie toitlustuskülmikute külmutuslaua **sulatamine** on **automaatne** ja selle terasjalad on reguleeritavad. Kasutamise lihtsustamiseks on **uksed kavandatud automaatselt sulguma**. Magnettihendid hoiavad ära energiakadu ning neid on **lihtne puhastada ja vahetada**.

Tehnilised omadused

Integreeritud külmutusseade on energiatõhus, mida kinnitab toote A-klassi reiting. **Baaridele ja restoranidele mõeldud külmutuslaud on ventileeritava "EBM" jahutussüsteemiga**, mille aurusti asub isoleeritud korpuses üleval.

Kompressor on troopikaga varustatud ja suudab probleemideta töötada isegi temperatuuril üle **+ 43 °C**. Külmikus kasutatav gaas on **R134a**, samas kui sügavkülmikus kasutatav gaas on **R404a**. See on algselt kokkusurutud, veeldatud ja seejärel **aurustatud korrosioonivabas ventileeritavas aurustis**, mis neelab külmutuskambris olevast õhust soojust ja põhjustab selle jahtumist. Temperatuuri hoiab kontrolli all **digitaalne termostaat "Dixell"**.

Digitaalne külmutusloenduri juhtimisseade on integreeritud, peavoolunupp on punase tulega ülemisel paneelil. Selle seadme kaudu on võimalik **reguleerida kõiki parameetreid**, et tagada külmiku nõuetekohane töö.

Hooldus 3-ukseline külmutusloendur 1795x700x850 h mm

Selleks, et anda oma **3-ukselisele külmkapi** letile pikk eluiga, on otsustava tähtsusega **optimaalse hoolduse** teostamine. **Külmutuslauda** tuleks **regulaarselt puhastada** kord kuus maheda puhastusvahendiga.

Külmkapi nõuetekohaseks toimimiseks on soovitatav **iga 4 kuu tagant hoolikalt puhastada ka kondensaatorit kuiva harja või tolmuimejaga**.

Miks see on teie jaoks õige toode

Praktiline, sirgjooneline ja erakordselt funktsionaalne 3-ukseline külmutuslaud restoranidele on teie jaoks sobiv toode tänu oma ergonoomilistele joontele ja tugevale konstruktsioonile.

Ennekõike pakub **restorani külmutuslaud** erakordset jõudlust energia seisukohast. **Madal energiatarbimine ja** jahutamisel kasutatav **looduslik külmutusgaas** teevad sellest **100% säästliku** tööriista, mis peab vastu suurele töökoormusele, **ilma et see koormaks teie kommunaalarveid**.

Lisateabe saamiseks vaadake andmelehte.

Mitat

Altezza alzatina	100 mm
Dimensioni esterne	1795x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni interne	1257x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Tietolehti

Capacità	420 Lt
Classe energetica	A
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.73 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	123 kg
Potenza Elettrica	0,4 kW
Refrigerazione	ventileeritud
Sbrinamento	õhu sulatamine
Temperatura ambiente massima	43 °C
Temperatura d'esercizio	-2 +8 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V

Vakiovarusteet

In dotazione	1 Griglia per porta
--------------	---------------------