

Turska: 6180

Energiasäästlik roostevabast terasest 3-ukseline jahutuslaud klass A -2 +8 °C 1795x700x850 h mm 1795x700x850 h mm



Kuvaus

Külmutuslaud pagariäridele ja köökidele on äärmiselt praktiline ja kergesti puhastatav töövahend.

Meie külmutuslauda, mis on valmistatud ainult **kõrgeimate kvaliteedistandardite** kohaselt, iseloomustab **madal energiatarbimine** ja asjaolu, et sinna saab paigutada **standardiseeritud gastronoomiapakendeid**.

Selle sisemine ja väline **roostevabast terasest** konstruktsioon tagab **vastupidavuse ja suure jõudluse** ning seda saab täiendada ja kohandada, ostes restid, juhikud, sahtlid ja rattad.

Disain ja tööpõhimõte

Gastronoomia külmutuslauda eristavad selle olulised jooned ja tehniline disain. Materjalide valik ja väliskujundus on funktsionaalne vastavalt sellele, millist rolli peab laud köögis või laboris

täitma.

Selle iga nurk peab olema kasutamiseks ja puhastamiseks kergesti ligipääsetav. **Roostevabast terasest ja selle ümardatud nurkade tagatud hügieen on kompromissitu.**

3 ust, millega külmutuslaud on varustatud, on varustatud **vedruga tagasipööratava sulgemisega**, mis lihtsustab pidevat avamist ja **tagab eelkõige toidu värskuse ja energiasäästu**. Magnetihendid tagavad täiusliku tihenduse, kuid on hoolduseks või vahetamiseks **kergesti eemaldatavad**.

Esiküljel asuv **praktiline näidik** võimaldab pidevalt jälgida töötemperatuuri, mis ulatub vahemikus **-2° kuni +8 °C**. **Ventilatsiooniga EBM-külmutus** säilitab laua sees püsiva temperatuuri ja talub kõrgeid temperatuure. **Külmutusüksus on troopikaseadmega**, nii et külmutuslaud töötab probleemideta isegi kuni 43 °C välistemperatuuril ja 60% õhuniiskuse juures.

Kondiitritöökodade ja köökide külmutuslaud on varustatud ka **automaatse sulatamise ja korrosioonivastase kondensaadi aurustamisega**.

Kasutatav külmutusgaas on R290a, mis on keskkonnasõbralik ja looduslik allikas, mida saab hõlpsasti osta mis tahes külmutusspetsialistilt.

Selle **mõõtmed** on tõeliselt märkimisväärsed: **1795x700x850 h mm**, mille **maht ei ole väiksem kui 420 liitrit!**

Kaasas on **reguleeritavad terasjalad**.

Miks see on teie jaoks õige toode

Külmutuslauad täidavad kahte funktsiooni, need on kasulikud nii toidu hoidmiseks madalal temperatuuril kui ka tööpinnana. Üks põhjus, miks teie kondiitritöökoda ei saa ilma meie **3-ukselise külmutuslauata** hakkama, on ka selle **võime optimeerida ruumi**, pakkudes mitmeid kasulikke lahendeid. Selline korraldus on eriti kasulik ka **baarides, pizzeriates ja restoranides üldiselt**.

Selle professionaalse seadme ostmisega tagate

- **töömugavust**
- **vastupidavust**
- **kõrge jõudlus**
- **piiratud tarbimist**
- **mitmekülgsus**

Külmutuslaual saab seadistada erinevaid temperatuure vastavalt toiduainetele, mida seal hoitakse. Seega saab selle kasutamine olla paindlik ja **kohandatav erinevatele kasutuskontekstidele**.

Ennekõike töötate **toitlustamiseks mõeldud külmutuslaua** ostmisega keskkonnasõbralikult tänu jahutamiseks kasutatavale keskkonnasõbralikule gaasile. Gaas **tagab ka madala energiatarbimise, mis võimaldab märkimisväärset kokkuhoidu teie energiaarvelt**.

Mitat

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	120 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
--------------	---------------------