

Turska: 6183

Energiasäästlik roostevabast terasest külmutuslaud koos pritsmetega 4 uksega klass A -2 +8 °C 2230x700x850 h mm



Kuvaus

4-ukseline külmutuslaud profiköökidetele on asendamatu tööriist: äärmiselt praktiline ja kergesti puhastatav. Meie restoranidele mõeldud külmutuslauda konstruktsioon vastab kõrgeimatele kvaliteedistandarditele ning seda iseloomustab madal energiakulu, mahutavus ja mitmekülgsus. Teie otsustate, kuidas teie restorani interjööri täiendada. Selle sisemine ja väline roostevabast terasest konstruktsioon tagab tugevuse, vastupidavuse ja suurepärase jõudluse ning te võite otsustada, kas täiendada välimust, ostes lisavarustust (restid, juhikud, sahtlid ja rattad), mis lisavad mugavust ja praktilisust. Disain ja toimimine 4-ukselist külmutuskülmutuslauda gastronoomia jaoks iseloomustavad olulised jooned ja tehniline disain. Materjalide valik ja disain järgivad tõeliselt keerukat protsessi, et tagada maksimaalne funktsionaalsus ilma stiili ohverdada. Meie toote iga nurk peab olema nii kasutamiseks kui ka puhastamiseks kergesti ligipääsetav. Roostevabast terasest tagatud hügieenilisust täiendab ümarate nurkade olemasolu. 4 ust, millest külmutuslaud koosneb, on varustatud vedruga tagasipööratava sulgemisega, mis hõlbustab pidevat avamist, kuid eelkõige tagab toiduainete värskuse ja energiasäästu. Magnettihendid tagavad täiusliku tihenduse ja nende lihtne eemaldatavus tagab lihtsa hoolduse või vahetuse. Praktiline ekraan laua esiküljel võimaldab pidevalt jälgida töötemperatuuri: -2° kuni

+8 °C. Ventilatsiooniga EBM-külmutus tagab, et temperatuur laua sees on alati konstantne, samas kuitroopikakülmutus tagab, et külmutuslaud töötab probleemideta ka kuni 43 °C välistemperatuuril ja 60% õhuniiskuse juures. Kondiitritöökodadele ja köökidele mõeldud külmutuslaud on varustatud ka automaatse õhusulatussüsteemiga. Kasutatav külmutusgaas on R290a: 100% ökoloogiline, 100% looduslik. Lihtsalt saadaval igal külmaspetsialistil. Selle mõõtmed on huvitavad : 2230x700x850 h mm, mille maht on vähemalt 560 liitrit. Varuge kvaliteeti ja värskust! Miks see on teie jaoks õige toode Külmutuslauad on üks esimesi seadmeid, mis sisenevad professionaalsesse kööki, ääristades suurepäraselt töölaudu ja pesemisvahendeid. Üks põhjus, miks teie restoran ei saa ilma meie 4-ukselise külmutuslauata hakkama, on selle võime optimeerida ruumi ja suurendada tööjõudlust. Korraldus, mis on eriti kasulik ka baarides, pizzeriates, kondiitritöökodades ja erinevates toitlustusettevõtetes üldiselt. Te garanteerite oma ettevõttele töömugavust; vastupidavus; kõrge jõudlus; madalat tarbimist; mitmekülgsus. 4-ukseline külmutuslaud professionaalsetele köökidele annab teile võimaluse seada erinevaid temperatuure sõltuvalt sees hoitavatest toiduainetest. Lõpetuseks, hoidke oma kommunaalarved madalad ja valige keskkonnasõbralik lahendus: meie laud töötab R290-külmutusgaasiga ning tagab kvaliteedi ja madalad kulud. Mida veel lisada? Tutvu kõigi üksikasjadega andmelehega.

Mitat

Altezza alzata	100 mm
Dimensioni esterne	2230x700x850 mm
Dimensioni griglie	330x555 mm
Dimensioni interne	1692x570x580 mm
Spessore coibentazione	60 mm

Tietolehti

Capacità	560 Lt
Compressore	embraco em2x3121u
Consumo elettrico	1.91 Kw/24h
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	149 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
--------------	---------------------