

SD420E

Szafa chłodnicza przeszklona SD420E | 386 l (RQ419)

Chłodnictwo > Szafy chłodnicze przeszklone



Opis urządzenia

- urządzenia idealne do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków czy napojów gazowanych
- obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor biały, front w kolorze czarnym
- szafa wyposażona w 4 półki, w tym 2 z hamulcami
- prowadnice z otworami umożliwiając regulację wysokości półek
- drzwi wyposażone w zamek
- chłodzenie wymuszone poprzez wentylator
- podwójna hartowana szyba zapewnia odpowiednią izolację
- druciane półki powlekane PVC w zestawie
- wewnętrzne oświetlenie LED
- panel reklamowy
- Możliwość dokupienia półek z zaczepami - za dopłatą

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne	578x605x1980 mm
Wymiary wewnętrzne	484x480x1764 mm
Pojemność (brutto/netto)	386/360 l
Waga (brutto/netto)	72/67 kg
Klasa klimatyczna	T
Zasilanie	230 V
Moc	0,25 kW
Zakres temperatury	1 do 9 °C
Zużycie energii	1,75 kWh/24h
Hałas	50 dB(A)
Ilość półek	5 drucianych
Wymiary półek	465x455 mm
Regulowane półki	tak
Zmiana kierunku otwierania drzwi	tak
Drzwi samozamykające	tak

Zamknięcie	tak
chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem	
Oświetlenie	LED
Sterowanie	mechaniczne
Wyświetlacz LED	nie

Dlaczego warto wybrać przeszkloną szafę chłodniczą Resto Quality SD420E?

- Posiada przeszklone drzwi, dzięki którym produkty są doskonale widoczne.
- Posiadają dużą ilość półek w standardzie - 5 sztuk.
- Drzwi skrzydłowe idealnie nadają się do punktów samoobsługowych.
- Mechaniczna regulacja temperatury.
- Wnętrze szafy chłodniczej jest doświetlone oświetleniem LED, podkreślającym ekspozycję produktów.
- Możliwość regulacji półek według potrzeb.
- Posiada kółka ułatwiające przesuwanie lub transport urządzenia.
- Posiada panel reklamowy.
- Istnieje możliwość oklejenia urządzenia za dodatkową opłatą.
- Posiada zamek.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny