SC81BE

Szafa chłodnicza przeszklona SC81BE | czarna | LED | 60l

Chłodnictwo > Szafy chłodnicze przeszklone







Opis

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Chłodziarka ekspozycyjna sprzyja sprzedaży impulsowej i w najlepszy sposób eksponuje produkty. Półki można regulować na wielu poziomach, dzięki czemu butelki, puszki i inne produkty są stabilne i ładnie wyeksponowane w urządzeniu
- Obudowa w kolorze czarnym
- 4 regulowane nóżki
- Wewnętrzne poziome oświetlenie LED
- W standardzie 2 regulowane półki druciana w kolorze czarnym
- Szklane, samozamykające się drzwi skrzydłowe
- Podświetlany panel reklamowy
- Włącznik podświetlenia oraz panelu reklamowego
- Pojemność szafy:
  -butelka 33 cl (230,0 x 63,0 mm): 40 szt.
  -butelka 50 cl (260,0 x 66,7 mm): 35 szt.
  -puszka 25 cl(134,0 x 53,3 mm): 114 szt.
  -puszka 33 cl (115,2 x 66,3 mm): 80 szt.
  -puszka slim 33 cl (146,0 x 57,5 mm): 90 szt.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**460x460x950**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**373x345x653**
Pojemność [l]	**60**
Moc [kW]	**0,12**
Zakres temperatur [°C]	**1 - 9**
Ilość półek [szt.]	**2**
Wymiar półek [mm]	**354x330**
Czynnik chłodzący	**R600a**
Klasa klimatyczna	**ST**
Zużycie energii [kWh/24h]	**0,75**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**27**

Dlaczego warto wybrać przeszkloną szafę chłodniczą Resto Quality SC81BE?

- Posiada przeszklone drzwi dzięki którym produkty są doskonale widoczne
- Wnętrze szafy chłodniczej jest doświetlone oświetleniem LED, podkreślającym ekspozycję produktów
- Mały, kompaktowy wymiar idealnie nadaje się do niewielkich lokali gastronomicznych i sklepów
- Panel reklamowy umożliwia personalizację
- Możliwość regulacji półek według potrzeb
- 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.