

SC51BE

Szafa chłodnicza przeszklona SC51BE | 44l

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 druciane 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): 20 szt.
 - butelka 50 cl (260,0 x 66,7 mm): 16 szt.
 - puszka 25 cl (134,0 x 53,3 mm): 70 szt.
 - puszka 33 cl (115,2 x 66,3 mm): 48 szt.
 - puszka slim 33 cl (146,0 x 57,5 mm): 50 szt.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	426x460x805
Wymiary wewnętrzne [mm]	508x333x345
Pojemność [l]	44
Moc [kW]	0,095
Zakres temperatur [°C]	1 - 9
Ilość półek [szt.]	2
Wymiar półek [mm]	330x314
Czynnik chłodzący	R600a
Klasa klimatyczna	ST
Zużycie energii [kWh/24h]	0,65
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	25

Dlaczego warto wybrać przeszkloną szafę chłodniczą Resto Quality SC51BE?

- 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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny