RQ880H

Szafa chłodnicza przeszklona RQ880H | 590 l | (SD881HE)

Chłodnictwo > Szafy chłodnicze przeszklone



Opis

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych w sklepach, punktach gastronomicznych
- Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Wewnętrzne oświetlenie LED idealnie podkreśla prezentowane produkty
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor biały, front w kolorze czarnym
- Półki plastyfikowane, regulowane na wysokość - 8 półek w zestawie (RQ880H - 8 półek, RQ1500H - 12 półek)
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym
- Elektroniczny termostat firmy Carel
- Regulacja temperatury w zakresie 2 do 8°C
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Panel reklamowy
- Szafa wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcem
- Możliwość personalizacji szaf chłodniczych

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**870x605x1996**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**773x480x1760**
Pojemność [l]	**590**
Waga [kg]	**112**
Zakres temperatur [°C]	**2 do 8**
Zasilanie [V]	**230**
Moc [kW]	**0,52**
Ilość półek [szt]	**8**
Wymiar półek [mm]	**374x436**
Regulacja półek	**tak**
Zmiana kierunku otwierania drzwi	**nie**
Czynnik chłodzący	**R290a**

Dlaczego warto wybrać przeszkloną szafę chłodniczą Resto Quality RQ880H?

- Posiada przeszklone samozamykające drzwi, dzięki którym produkty są doskonale widoczne
- Duża ilość półek w standardzie - 8 sztuk
- Drzwi skrzydłowe idealnie nadają się do punktów samoobsługowych
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Wnętrze szafy chłodniczej jest doświetlone oświetleniem LED, podkreślającym ekspozycję produktów
- Możliwość regulacji półek według potrzeb
- Posiadają kółka ułatwiające przesuwanie lub transport urządzenia
- Posiada panel reklamowy oraz zamek
- Istnieje możliwość oklejenia urządzenia za dodatkową opłatą
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Do pobrania

Instrukcja obsługi

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.