DC48BB

Szafa chłodnicza przeszklona DC48BB | czarna | LED | 48l

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 wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Szklane, samozamykające się drzwi skrzydłowe z cienką ramą w kolorze czarnym
- Szafa wyposażona w 4 regulowane nóżki
- Pionowe, wewnętrzne oświetlenie LED
- W standardzie regulowana półka druciana w kolorze czarnym
- Elektroniczna kontrola temperatury
- Łatwy odczyt i kontrola temperatury dzięki zewnętrznemu cyfrowemu panelowi sterującemu
- Pojemność szafy:
  -butelka 33 cl (230,0 x 63,0 mm): 25 szt.
  -butelka 50 cl (260,0 x 66,7 mm): 22 szt.
  -puszka 25 cl (134,0 x 53,3 mm): 54 szt.
  -puszka 33 cl (115,2 x 66,3 mm): 30 szt.
  -puszka slim 33 cl (146,0 x 57,5 mm): 40 szt.
  -puszka 50 cl (160 x 66,3 mm): 35 szt.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne	**430x475x510 mm**
Wymiary wewnętrzne	**345x385x415 mm**
Pojemność	**48 l**
Waga	**16,5 kg**
Zużycie energii	**1,701 kWh/24h**
Chłodzenie	**statyczne wspomagane wentylatorem**
Zakres temperatur	**0 do 10°C**
Zasilanie	**230V**
Moc	**0,052 kW**
Ilość półek	**1 szt.**
Regulacja półki	**tak**

Zmiana kierunku otwierania drzwi	**nie**
Zamek	**nie**
Czynnik chłodzący	**R600a**
Nóżki	**2 szt.**

Dlaczego warto wybrać przeszkloną szafę chłodniczą Resto Quality DC48BB?

- Posiada przeszklone drzwi z cienką ramą 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
- Możliwość regulacji półki 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.