RT280-Black

Witryna chłodnicza | cukiernicza | LED | RT280-Black | 270 l (RTC287BE)

Chłodnictwo > Witryny chłodnicze



Opis

- Witryna chłodnicza Resto Quality jest idealna zaprezentowania klientom ciast, przekąsek i dań, które wymagają przechowania w niskiej temperaturze
- Znajduje zastosowanie w piekarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach czy sklepach spożywczych
- Witryna jest przeszklona z 4 stron, co gwarantuje idealną prezencją produktów
- Oświetlenie pionowe LED umieszczone po obu stronach witryny dodatkowo podkreśla walory eksponowanych produktów
- Elegancki, klasyczny design, który sprawdzi się w każdym wnętrzu
- Zakres temperatur wynosi od 0°C do 12°C, co pozwala ustawić optymalną temperaturę dla większości produktów spożywczych
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem zapewnia doskonałe rozłożenie temperatury wewnątrz witryny
- W zestawie znajduje się 5 półek, regulowanych na wysokość, o wymiarach 410x370 mm
- Wygodna regulacja temperatury za pomocą elektronicznego termostatu z wyświetlaczem
- Regulowane nóżki zapewniają stabilność urządzenia
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290a

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**515x485x1895**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**400x435x1330**
Pojemność [l]	**270**
Zużycie energii kWh	**3,73**
Zakres temperatur [°C]	**0 do 12**
Zasilanie [V]	**230**
Moc [kW]	**0,38**
Wymiary półek [mm]	**410x370**
Czynnik chłodniczy	**R290a**
Waga [kg]	**89**

Dlaczego warto wybrać witrynę chłodniczą Resto Quality RT280-Black?

- Idealnie nadają się do prezentacji produktów w lokalach gastronomicznych, sklepach i restauracjach oraz kawiarniach
- Doskonale nadaje się do przechowania ciast, napojów i innych produktów spożywczych
- Przeszklone boki witryny pozwalają na ekspozycję produktów z czterech stron
- Wewnętrzne oświetlenie LED podkreśla ekspozycję produktów
- Możliwość regulacji półek według potrzeb
- Cyfrowa regulacja temperatury, pozwala na precyzyjne ustawienie parametrów
- 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.