

CF400WE

Zamrażarka chłodziarka skrzyniowa | od 8°C do -24°C | 400 l | CF400WE

Chłodnictwo > Zamrażarki sklepowe



Opis urządzenia

- Praktyczna wolnostojąca zamrażarka skrzyniowa CF400WE o pojemności 400 l
- Funkcja „2 w 1” pozwala używać urządzenia jako zamrażarki lub chłodziarki, w zależności od wybranego zakresu temperatury
- Duża pojemność zapewnia elastyczne przechowywanie większej ilości produktów mrożonych lub chłodzonych
- Solidna izolacja wspiera efektywne mrożenie i pomaga ograniczać koszty codziennej eksploatacji
- Możliwość pracy w suchym pomieszczeniu przy temperaturze otoczenia do -15°C, np. w garażu
- Pokrywa może pozostać otwarta pod kątem 45°-75°, co ułatwia wygodne wkładanie i wyjmowanie produktów
- Zintegrowane oświetlenie LED w pokrywie poprawia widoczność wnętrza
- Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem umieszczony z przodu umożliwia łatwą kontrolę temperatury
- Zintegrowany zamek w pokrywie pozwala zabezpieczyć zawartość urządzenia
- Cztery kółka ułatwiają przestawianie zamrażarki
- Przedni korek odpływowy ułatwia odprowadzanie wody podczas rozmrażania i czyszczenia
- W zestawie 2 wyjmowane kosze druciane do wygodnej organizacji przechowywanych produktów
- Biała obudowa z uchwytyami z przodu oraz wytrzymałą uchylną pokrywą
- Sprężarka inwerterowa objęta 5-letnią gwarancją

Parametry urządzenia

Wymiary [mm]	1365x730x835
Pojemność netto [l]	400
Pojemność brutto [l]	400
Zdolność zamrażania [kg/24 h]	18
Zakres temperatur trybu zamrażarki [°C]	-12 do -24
Zakres temperatur trybu chłodziarki [°C]	8 do 2
Czas wzrostu temperatury [h]	38
Roczne zużycie energii [kWh/a]	263
Poziom hałasu [dB(A)]	41
Natężenie [A]	1,4
Zasilanie [V]	220-240

Wymiary wewnętrzne [mm]	1220x545x663
Wymiary kosza [mm]	575x250x225
Liczba koszy [szt.]	2
Liczba półek [szt.]	2
Liczba kółek [szt.]	4
Rodzaj czynnika chłodniczego	R600a
Ilość gazu [g]	75
Waga brutto / netto [kg]	56 / 49

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny