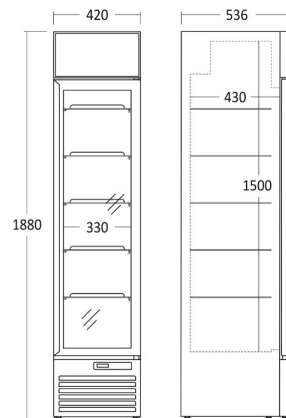


DCC159BD

Szafa chłodnicza przeszklona DCC159BD | 209 l

Chłodnictwo > Szafy chłodnicze i mroźnicze > Szafy chłodnicze przeszklone



Opis urządzenia

- DCC159BD to smukła szafa ekspozycyjna, która świetnie sprawdza się tam, gdzie liczy się każdy centymetr miejsca - ułatwia dołożenie chłodzonej ekspozycji nawet w mniejszych lokalach
- Pojemność 155 l netto pozwala utrzymać zapas produktów "pod ręką" i szybciej obsłużyć klientów, bez częstego uzupełniania
- Przeszklone drzwi i pełnowymiarowe oświetlenie LED zwiększają widoczność asortymentu, co wspiera sprzedaż impulsową
- W standardzie 5 regulowanych półek (o obciążeniu do 50 kg/półkę) - łatwo dopasujesz wnętrze do butelek, puszek, deserów czy gotowych przekąsek
- Elektroniczne sterowanie i zewnętrzny panel cyfrowy ułatwiają precyzyjne ustawienie temperatury bez otwierania drzwi
- Stopki (6 szt.) zapewniają stabilność nawet przy pełnym załadowaniu szafy
- Drzwi z funkcją domykania, możliwością zmiany kierunku otwierania i zamkiem pomagają ograniczyć straty chłodu oraz zabezpieczyć zawartość
- Podświetlany panel reklamowy pozwala wyeksponować komunikat lub logo i przyciąga wzrok z dalszej odległości
- Automatyczny system rozmrażania
- Możliwość obrandowania szafy za dopłatą

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	420x536x1880
Wymiary wewnętrzne [mm]	330x430x1500
Moc [kW]	0,19
Chłodzenie	statyczne, wspomagane wentylatorem
Czynnik chłodniczy	R290a
Klasa klimatyczna	4
Klasa energetyczna	D
Ilość półek [szt.]	5
Maks. obciążenie półki [kg]	50
Oświetlenie LED	tak
Pojemność brutto [l]	209
Pojemność netto [l]	155



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Poziom hałasu [dB]	65
Waga brutto [kg]	55
Waga netto [kg]	52
Wymiary półek [mm]	320x360
Zakres temperatury [°C]	0 - 10
Zamek	tak
Zasilanie [V]	230
Zużycie energii [kWh/24h]	1,35

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