RQS903

Stół chłodniczy 3-drzwiowy RQS903 S/S TOP | z rantem | 368 l | agregat dolny | 1367x700x960 mm

Chłodnictwo > Stoły chłodnicze







Opis

- Stół chłodniczy dwudrzwiowy idealnie znajduje zastosowanie w punktach gastronomicznych, restauracjach, punktach typu fastfood, kuchniach gastronomicznych
- Pozwala na przechowywanie produktów oraz ich obróbkę, dzięki trwałemu i wytrzymałemu blatowi ze stali nierdzewnej z rantem
- **Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem**, gwarantuje równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze i właściwą konserwację żywności
- Wyposażony w elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa zewnętrzna oraz wnętrze komory chłodzącej wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Ergonomiczne drzwi skrzydłowe z zintegrowanym uchwytem, bardzo prostym w czyszczeniu
- Stół chłodniczy wyposażony standardowo w trzy przestawne półki powlekane żywicą epoksydową
- **Wymiary półki 325x560 mm** pozwalają na przechowywanie żywności w pojemnikach GN 1/1
- Prowadnice pozwalają na przestawianie półek bez konieczności użycia dodatkowych narzędzi
- Dolny agregat chłodniczy
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Zakres temperatur**od +2 do + 10°C**
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290a
- Klasa klimatyczna N (+ 18-32°C)
- Regulowane nóżki
- Rant o wysokości 10 cm
- Uszczelka drzwi zapewnia doskonałą izolację

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrze [mm]	**1367x700x960**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**1300x580x450**
Wymiary półki [mm]	**325x560**
Pojemność [l]	**368**
Ilość półek	**3**
Chłodzenie	**statyczne**
Zużycie energii [kWh/24h]	**5,51**
Zakres temperatury [°C]	**2 ~10**
Czynnik chłodzący	**R290**



Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**108**

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.