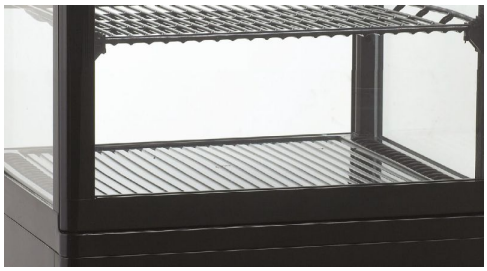
RT82BE

Witryna chłodnicza | cukiernicza | nablatowa | RT82BE (RT80B RT79 Black)

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 znajdują się 3 półki, regulowane na wysokość, o wymiarach 340x290 mm
- Wygodna regulacja temperatury za pomocą elektronicznego termostatu z wyświetlaczem
- Regulowane nóżki zapewniają stabilność urządzenia
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R600a
- Wyposażona w wbudowany zamek z kluczem

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**428x386x960**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**380x310x650**
Pojemność [l]	**78**
Zużycie energii kWh/24h	**2,74**
Zakres temperatur [°C]	**0 do 12**
Zasilanie [V]	**230**
Moc [kW]	**0,18**
Wymiary półek [mm]	**340x290**
Chłodzenie	**statyczne wspomagane wentylatorem**
Czynnik chłodniczy	**R600a**
Waga [kg]	**33,8**

Dlaczego warto wybrać witrynę chłodniczą Resto Quality RT82BE?

- Idealnie nadaje się do prezentacji produktów w sklepach, restauracjach oraz kawiarniach
- Doskonała do przechowywania ciast, napojów i innych produktów spożywczych
- Przeszklone ścianki witryny pozwalają na ekspozycję produktów z czterech stron
- Wewnętrzne oświetlenie LED podkreśla ekspozycję produktów
- Możliwość regulacji półek
- Wyposażona w zamek
- 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.