

194194214

Komora chłodnicza | Mroźnicza | 1940x1940x2140

Chłodnictwo > Komory chłodnicze i mroźnicze > Komory SuperEko 70



Opis

Dzięki szerokiemu zakresowi rozwiązań chłodniczych Resto Quality możliwe jest spełnienie wszystkich potrzeb naszych klientów, od mini komór chłodniczych do półprzemysłowych paneli do magazynów chłodniczych. Zwracamy bardzo dużą uwagę na środowisko dlatego nasze produkty nie zawierają freonu.

Komory chłodnicze Supereko zostały zaprojektowane tak, aby mogły spełniać każdego rodzaju współczesne potrzeby w zakresie przechowywania produktów w niskich temperaturach. Wysoka jakość naszych komór oraz nasze innowacyjne procedury produkcji pozwalają na przestrzeganie najbardziej restrykcyjnych norm sanitarnych w raz z wysoką elastycznością i szybkim montażem. O światlenie komory chłodniczej znajduje się przy agregacie. W zależności od pożądaných parametrów dostępne są także różne agregaty chłodnicze. Istnieje możliwość zamówienia komory chłodniczej z agregatem typu MONOBLOCK montowanym na dachu lub ścianie bocznej komory lub agregatem SPLIT, montowanym na zewnątrz budynku.

Komory Supereko są zrobione z modułowych paneli o różnej szerokości 400 - 600 - 800 - 1000 - 1200 mm i grubości 70 - 100 - 130 mm.

Izolacja została uzyskana dzięki wstrzyknięciu ekspandowanego sztywnego poliuretanu (gęstość 40 -42 kg/m³ zamknięte komórki 95%).

Opis

- montaż paneli odbywa się za pomocą haczyków (came-lock). Dzięki temu jest znacznie szybszy. Podłoga i panele sufitowe wpuszczone są w pionowe panele, aby zapewnić bardziej harmonijny i estetyczny wygląd.
- wewnętrzne i zewnętrzne pokrycie ścian paneli wykonane jest z atoksycznej białej blachy metalowej podczas gdy panele podłogi pokryte są antypoślizgową stalą nierdzewną AISI 304 z odpowiednim wzmocnieniem wnętrza dla lepszego rozłożenia obciążenia. Na zamówienie dostępne są inne pokrycia wykonane z powlekanej blachy stalowej, blachy nierdzewnej AISI 304 i wzmocniona podłoga odporna na większe obciążenia.
- pokrycie ścian paneli wykonane jest z atoksycznej białej blachy metalowej podczas gdy panele podłogi pokryte są antypoślizgową stalą nierdzewną AISI 304 z odpowiednim wzmocnieniem wnętrza dla lepszego rozłożenia obciążenia. Na zamówienie dostępne są inne pokrycia wykonane z powlekanej blachy stalowej, blachy nierdzewnej AISI 304 i wzmocniona podłoga odporna na większe obciążenia
- wewnętrzna klamka bezpieczeństwa umożliwia otwarcie drzwi zamkniętych z zewnątrz nawet na klucz
- możliwość dokupienia agregatu chłodniczego typu SPLIT lub MONO BLOCK (ściennego lub sufitowego)
- możliwość wykonania komory w różnych wymiarach

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1940x1940x2140
Pojemność [m3]	6,48
Wysokość z podłogą [mm]	2140



Wypożaenie
pizzerii



Wypożaenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożaenie
kawiarni



Wypożaenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Dlaczego warto wybrać komorę chłodniczą Resto Quality?

- różnorodność wymiarów daje duże możliwości personalizacji
- prosty montaż
- bardzo dobre właściwości izolacyjne
- daje możliwość wygodnego przechowywania produktów z łatwym dostępem do nich
- możliwość ustawienia w pomieszczeniach o wąskich przejściach
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny