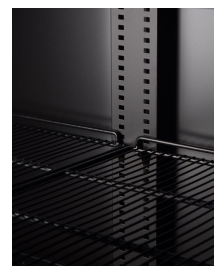


RQ1300H

Szafa chłodnicza przeszklona RQ1300H | 2-drzwiowa | drzwi skrzydłowe | 880 l | 1295x695x1990 mm

Chłodnictwo > Szafy chłodnicze przeszklone



Opis

- Szafa chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych. Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Doskonale nadają się do samoobsługi w sklepach, na stacjach benzynowych
- Wewnętrzne **oświetlenie LED** w połączeniu z czarnym wnętrzem doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny, front w kolorze czarnym
- Półki czarne, plastyfikowane, 8 szt. w zestawie
- Półki można regulować na wielu poziomach, dzięki czemu butelki, puszki i inne produkty są stabilne i ładnie wyeksponowane
- Chłodzenie z obiegiem wymuszonym**
- Elektroniczna regulacja temperatury w zakresie od **0 do 10°C**
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Panel reklamowy
- Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcem, co ułatwia przemieszczanie szafy
- Doskonale nadaje się do obrandowania według własnego projektu, aby zapewnić dodatkową widoczność własnej marki - możliwość oklejenia za dodatkową opłatą
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1295x695x1990
Pojemność [l]	880
Zakres temperatur [°C]	0 do 10
Zużycie energii [kWh/24h]	4,8
Zasilanie [V]	230
Roczne zużycie energii [kWh/rok]	2434
Klasa energetyczna	C
Ilość półek [szt.]	4
Regulacja półek	tak

Rodzaj drzwi	skrzydłowe
Zmiana kierunku otwierania drzwi	nie
Zamek	tak
Czynnik chłodzący	R290a
Regulacja temperatury	elektroniczna
Kółka [szt.]	4
Panel reklamowy	tak

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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny