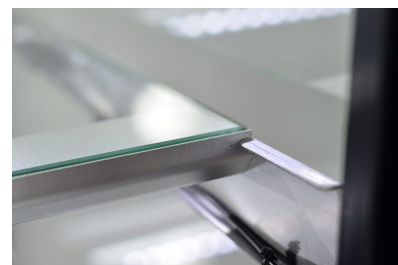


ARC-300L

Witryna cukiernicza ARC-300L | 350l

Chłodnictwo > Witryny chłodnicze cukiernicze



Opis

- idealne do prezentacji i przechowywania tortów, ciast, deserów, a także innych produktów spożywczych
- wewnętrzne oświetlenie LED pod każdą półką
- nowoczesny design połączony z wysoką jakością wykonania
- prezentacja produktów z 4 stron
- wbudowany układ chłodzenia
- regulowane szklane półki
- regulowana temperatura pracy od 2 do 8°C
- szyba frontowa, szyby boczne i drzwiczki wykonane z
- dwuwarstwowych szyb hartowanych zapewniają dużą wytrzymałość i bardzo dobre właściwości izolujące
- chłodzenie dynamiczne gwarantuje równomierne rozprowadzenie
- powietrza wewnątrz całej witryny zapewniając równą temperaturę na każdej półce
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- wykonane ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie

Parametry techniczne

wymiary zewnętrzne [mm]	650x805x1445
pojemność [l]	350
waga [kg]	135
zużycie energii [kWh]	4,9
zakres temperatur [°C]	2 do 8
zasilanie [V]	230
moc [kW]	0,46/0,48
ilość półek [szt]	3
wymiary półek [mm]	585x394
wymiary dolnej półki [mm]	585x451
regulacja półek	TAK
chłodzenie	DYNAMICZNE
czynnik chłodzący	R290
wyświetlacz	TAK

Dlaczego warto wybrać witrynę cukierniczą Resto Quality ARC-300L?

- dzięki podwójnym szybm witryna posiada bardzo niskie zużycie energii
- pracuje na ekologicznym czynniku R290
- każda półka posiada osobne oświetlenie oraz możliwość ustawienia jej w pozycji pochyłej
- wbudowane kółka ułatwiają jej transport
- 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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Pieco
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny