



Szafa chłodnicza 700l GN 2/1 drzwi lewe Asber GCPZ-701 L green line

Producent: Asber

Nr referencyjny: GCPZ-701 L

Cechy produktu

Szerokość (mm): 653

Głębokość (mm): 842

Wysokość (mm): 2040

Drzwi: lewe

Moc (W): 182

Zasilanie: 230V

Liczba drzwi: 1

Pojemność netto (l): 461

Kod producenta: 19047053

Roczne zużycie energii (kWh/rok): 548

Klasa energetyczna: C

Nr. ref. producenta: 19047053

- Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadaniu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i skutecznie

oszczędza energię.

- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.