

Szafa dwutemperaturowa chłodniczo-mroźna dwudrzwiowa 1400l GN 2/1 Asber GCPNZ-1402/2 green line

Producent: Asber

Nr referencyjny: GCPNZ-1402/2

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1318
Głębokość (mm): 842
Wysokość (mm): 2040
Moc (W): 182 + 696
Zasilanie: 230V
Pojemność brutto (l): 1220
Liczba drzwi: 2
Kod producenta: 19059716
Nr. ref. producenta: 19059716

- 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/m^3, 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^o i maksymalnym kątem otwarcia 120^o.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 maksymalna 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.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (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 w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2^{o}C do +8^{o}C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm w wersji z małymi drzwiami i 3 półki GN 2/1 w wersji z dużymi drzwiami.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18^{o}C do -22^{o}C w IV klasie klimatycznej.