

SZAFA CHŁODNICZO MROŹNICZA DWUTEMPERATURowa 1400L GN 2/1 DRZWI 1+2x1/2 ECPM-1403 HC ASBER

Producent: Asber

Nr referencyjny: ECPM-1403 HC

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1388
Głębokość (mm): 826
Wysokość (mm): 2008
Moc (W): 253 + 435
Napięcie (V): 230
Kod producenta: 19079589
Nr. ref. producenta: 19079589

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Dwa oddzielne układy sprężarek, jedna komora mroźna, pozostałe chłodnicze.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 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° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- 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.

- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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.
- 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 18 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- 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 o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Komora mroźna:
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA CHŁODNICZA:
• W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
• Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
• 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 o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
• Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
• Zakres temperatury pracy komory od 0oC do +8oC w IV klasie klimatycznej

KOMORA MROŹNA:
• W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
• Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
• Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
• Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
• Zakres temperatury pracy od -17oC do -21oC w IV klasie klimatycznej.