

Szafa chłodnicza CONCEPT GN 2/1 700 drzwi pełne 543L 653x842x2040mm Fagor CUPT-11G

Producent: Fagor

Nr referencyjny: CUPT-11G

Cechy produktu

Wymiary (mm): 653x842x2040
Moc elektryczna (kW): 0.36
Napięcie (V): 230
Pojemność (l): 543
Temperatura pracy (°C): -2 / +8
Czynnik chłodniczy: R-600A
Klasa klimatyczna: 4
Kod producenta: 19103938

CHŁODNICTWO GASTRONOMICZNE

Szafa chłodnicza Fagor CONCEPT 543 L

Profesjonalna szafa chłodnicza do gastronomii zaprojektowana z myślą o codziennym użytkowaniu w restauracjach, hotelach i kuchniach profesjonalnych. Solidna konstrukcja, pełne drzwi oraz praktyczne rozwiązania zwiększają wygodę pracy i pomagają utrzymać odpowiednie warunki przechowywania produktów.

Pojemność

543 L

Zakres temperatur

-2°C do +8°C

Rodzaj drzwi

Pełne

Klasa energetyczna

C

Najważniejsze cechy

3 czujniki pracy agregatu
Stała kontrola parametrów i większa stabilność chłodzenia.

Tryb ECO
Pomaga ograniczyć zużycie energii w codziennej eksploatacji.

Elektroniczne sterowanie
Wygodna regulacja temperatury i rozmrażania.

Praktyczna obsługa
Automatyczne zamykanie drzwi, alarm i oświetlenie LED.

Konstrukcja i materiały

- **Wnętrze ze stali nierdzewnej austenitycznej**
- Tłoczone ścianki komory
- Izolacja 60 mm z wtryskiwanego poliuretanu
- Pełne drzwi
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej

Parametry pracy

- Czynnik chłodniczy: **R-600a**
- Klasa klimatyczna: **4**
- Klasa energetyczna: **C**

Funkcjonalność i obsługa

- Elektroniczna i cyfrowa regulacja temperatury oraz rozmrażania
- Alarm ostrzegający przed zbyt długim otwarciem drzwi

- Automatyczne zamykanie drzwi
- Blokada otwarcia przy 90°
- Możliwość montażu zawiasów po lewej i prawej stronie
- Oświetlenie LED

Dane techniczne

Producent	Professional
Model	1-11G
Kod produktu	9038938
Wymiary	2040 mm
Moc	kW
Napięcie	
Czynnik chłodniczy	
Klasa klimatyczna	

Zastosowanie

Model sprawdzi się w restauracjach, hotelach, kuchniach profesjonalnych i na zapleczach gastronomicznych, gdzie liczy się trwałość urządzenia, wygodna obsługa i stabilne warunki przechowywania produktów.