



**Szafa chłodnicza na tace piekarnicze i mieszane
1xPASTRY, 2xdrzwi pełne 1388x826x2008mm, 286W
230V Asber ECPB-1402 1XPASTRY**

Producent: Asber

Nr referencyjny: ECPB-1402 1XPASTRY

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1388x826x2008

Moc (W): 286

Zasilanie (V): 230

Kod producenta: 19101893

Roczne zużycie energii (kWh/rok): 1737

Klasa energetyczna: D

Pojemność brutto (l): 1253

Liczba drzwi + liczba szuflad: 2

Szafa chłodnicza na tace piekarnicze i mieszane 1xPASTRY, 2xdrzwi pełne 1388x826x2008mm, 286W 230V Asber ECPB-1402 1XPASTRY

- Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 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.
- Opcjonalnie drzwi Wyposażona 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.
 - 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.
 - 20 poziomów półek dla zwiększonej ładowności, z odstępem 60 mm między nimi w drzwiach cukierniczych i 18 poziomami rusztu dla zwiększonej ładowności, z odległością 70 mm między nimi w drzwiach GN.
 - Wyposażony w 3 półki 600x400 mm i 3 GN 2/1.
 - 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 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
 - Półki epoksydowe Dostosowana są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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.
 - Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
 - Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
 - Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
 - 1X PASRTY – szafa mieszana(jedna strona piekarnicza, druga półki GN)
 - 2X PASTRY – obie strony na tace piekarnicze