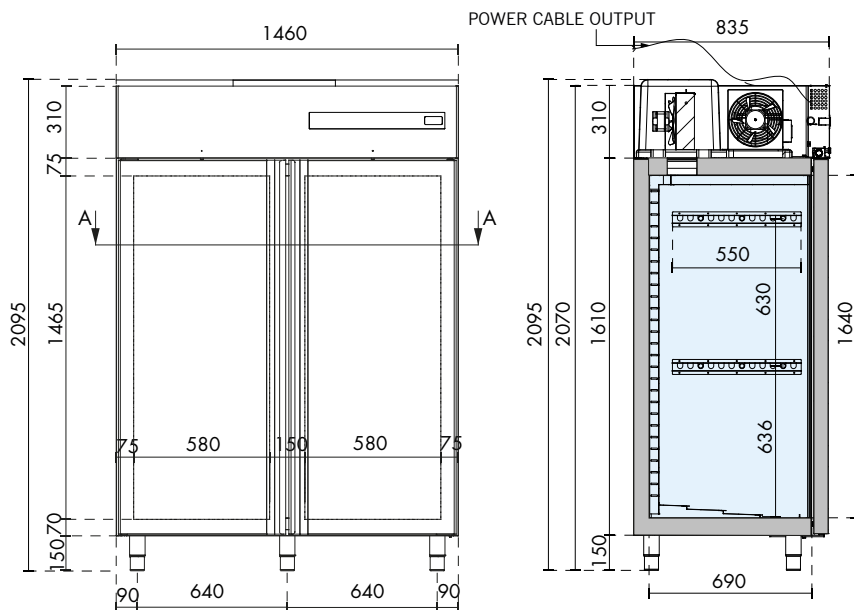


mod. CAB1400-M | kod. 06220060



PL SPECYFIKACJE TECHNICZNE

| Dostępna temperatura (°C) | Wymiary S x G x W (mm) | Wymiary opakowań S x G x W (mm) | Gazu chłodniczego | Objętości użytkowej (L) | Klasa klimatyczna | Klasa energetyczna | Pobór prądu (W) | Napięcie zasilania | Rocznego zużycia (kWh/rok) |
|---------------------------|------------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|
| -2 / +8 | 1460 x 835 x 2095 | 1500 x 900 x 2300 | R290 | 930 | 5 | C | 272 | 220-240 V / 50 Hz | 949 |

PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Szafa chłodnicza do przechowywania mięsa
- Frupa monobloku, tropikalna i łatwo wyciągana z gniazda, wymuszone chłodzenie gazem R290
- Struktura całkowicie ze stali. Wnętrze, ściany i drzwi ze stali nierdzewnej inox AISI 304
- Przetestowana przy roboczej temperaturze środowiskowej do 43 °C, wydajność odpowiadająca klasie klimatycznej 5
- Izolacja o grubości 75 mm z wstrzykiwanego pod wysokim ciśnieniem poliuretanu HFO o gęstości 42 kg/m³
- Odczyt temperatury przy pomocy czujnika Termistore (sondy NTC)
- Kontrola funkcjonowania przy pomocy cyfrowego panelu „touch”
- Odmrażanie automatyczne z gorącym gazem
- Automatyczne odparowywanie wody kondensatu przy pomocy wymiennika ciepła ze miedzi
- Drzwi otwierane z automatycznym zamknięciem i stałą pozycją otwarcia 100°
- Zawiasy z automatycznym systemem zamykania
- Łatwo wyciągalne uszczelki magnetyczne
- Zaokrąglone kąty wewnętrzne umożliwiające łatwe czyszczenie
- Parownik pomalowany metodą kateforezy, wysoce wytrzymały na korozję
- 6 haków do mięsa w standardzie
- Stopki ze stali nierdzewnej inox z nastawną wysokością
- Zamek z kluczem oraz światło umieszczone pod panelem sterowania

AKCESORIA

- Haki do mięsa
- Światła LED
- Zestaw 4 kół

