



SZAFKA DWUTEMPERATUROWA CHŁODNICZO-MROŻNA DRZWI LEWE (2x1/2) 700L GN 2/1 ASBER GCPMZ-702 L GREEN LINE

Producent: Asber

Nr referencyjny: GCPMZ-702 L

Cechy produktu

Szerokość (mm): 653

Głębokość (mm): 842

Wysokość (mm): 2040

Moc (W): 290 + 883

Zasilanie: 230V

Liczba drzwi: 2x1/2 lewe

Kod producenta: 19059715

Nr. ref. producenta: 19059715

Pojemność brutto (l): 596

- Wyprodukowane 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/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.
- 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

energie.

- 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.
- 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 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.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 9 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 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: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŻNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.