



SZAFRA CHŁODNICZA 1400L GN 2/1 ASBER ACP-1402

Producent: Asber

Nr referencyjny: ACP-1402

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1358

Głębokość (mm): 875

Wysokość (mm): 2119

Moc (W): 161

Zasilanie: 230V

Pojemność netto (l): 1332

Kod producenta: 19086495

Nr. ref. producenta: 19066627

SZAFRA CHŁODNICZA 1400L GN 2/1 ASBER ACP-1402

- 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 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób 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 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem.
 - Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
 - Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
 - Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
 - Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
 - Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
 - W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 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.
 - Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
 - Zakres temperatury pracy od -2 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.
 - Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.