



SZAFKA GALWANIZOWANA MROŻNICZA 700L GN 2/1 ASBER ECN-G-702 HC L

Producent: Asber

Nr referencyjny: ECN-G-702 HC L

Cechy produktu

Szerokość (mm): 693

Głębokość (mm): 826

Wysokość (mm): 2008

Moc (W): 700

Zasilanie: 230V

Pojemność netto (l): 437

Kod producenta: 19076224

Nr. ref. producenta: 19076224

SZAFKA GALWANIZOWANA MROŻNICZA 700L GN 2/1 ASBER ECN-G-702 HC L

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- 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 energię.
 - 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 oraz pedał otwierania drzwi.
 - Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 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.
 - W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
 - Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1.
 - Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
 - Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
 - Zakres temperatury pracy od -17oC do -21oC w IV klasie klimatycznej.
 - Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.