



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY ESSENZIAL LINE ASBER ETS-180 HC 90NS

Producent: Asber

Nr referencyjny: ETS-180 HC 90NS

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1792

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 900

Napięcie (V): 230

Moc (W): 421

Kod producenta: 19101928

Nr. ref. producenta: 19101928

- Wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm.
- Pianka 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°.
- Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprawdza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia

dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.

- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (ETPZ-135 i ETPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0oC do +8oC w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz