

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-carmen-wch-8-ls-080-1570-p-84.html>



Lada chłodnicza Carmen WCh-8 LS-080 1570

Cena brutto	13 284,00 zł
Cena netto	10 800,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	od 14 do 28 dni
Numer katalogowy	Carmen WCh-8 LS-080 1570
Kod producenta	1570x1165x1260(h) mm

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza CARMEN WCh-8 LS-080 1570

Lada chłodnicza z własnym agregatem chłodniczym, przeznaczona do ekspozycji i sprzedaży mięsa, wędlin, ryb, serów, nabiału oraz innych produktów spożywczych.

Wymiary

Szerokość 1570 x głębokość 1165 x wysokość 1240 do 1260 mm

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem **R290**

Chłodzenie

Grawitacyjne z automatycznym odszranianiem

Szyba frontowa

Prosta, podnoszona na siłownikach
Zabudowa
Produkt posiada własną zabudowę z izolowanymi bokami ABS oraz frontem z blachy malowanej proszkowo
Błat roboczy
300 mm, wykonany z blachy nierdzewnej H18
Oświetlenie ekspozycyjne
Światłówka LED w wyposażeniu standardowym. Oświetlenie LED mięsne dostępne jest jako wyposażenie dodatkowe
Czynnik chłodniczy
R290
Zużycie energii
6,5 kWh / 24 h
Klasa energetyczna
D
Zastosowanie
Sklepy mięsne, sklepy spożywcze, delikatesy, markety, lokale gastronomiczne oraz punkty usług cateringowych

Wyposażenie standardowe

agregat chłodniczy wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem R290
 chłodzenie grawitacyjne z automatycznym odszranianiem
 szyba frontowa dzielona rozwierna
 stelaż wewnętrzny malowany proszkowo srebrny lub czarny
 bok ABS izolowany ekologiczną pianką poliuretanową
 front z blachy malowanej proszkowo
 ekspozycja z blachy nierdzewnej H17
 blat roboczy (300 mm) z blachy nierdzewnej H18
 komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej (światło drzwi 515x230)
 termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem

oświetlenie ekspozycyjne świetlówka LED
przesłony nocne - plexi

Parametry produktu

- 1490
- 1570
- 1165
- 1240-1260
- od +1°C do +7°C
- Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
- R290
- 1,07
- 400
- 230/50Hz
- 6,5
- 350
- 10
- D
- 185
- 2

Wyposażenie opcjonalne



Kolorystyka

Kolorystyka wykończenie boków ABS: brąz, popiel, grafit, czarny

Kolorystyka profili aluminiowych: złoty, srebrny

Kolorystyka elementów metalowych RAL: 9003 , 7004, 5010, 3000, 6029, 9005, 1021, 1015, 7012, 2004

Kolorystyka płyty lakierowanej MDF: wg palety RAL KRONOSPAN

Kolorystyka blatów granitowych: Rosa lub Porrino Bianco

Istnieje możliwość zlecenia produkcji urządzenia w dowolnym, wybranym przez Ciebie kolorze.

W celu ustalenia szczegółów, zapraszamy do kontaktu.

Inne wersje:

przystosowana do łączenia w ciągi

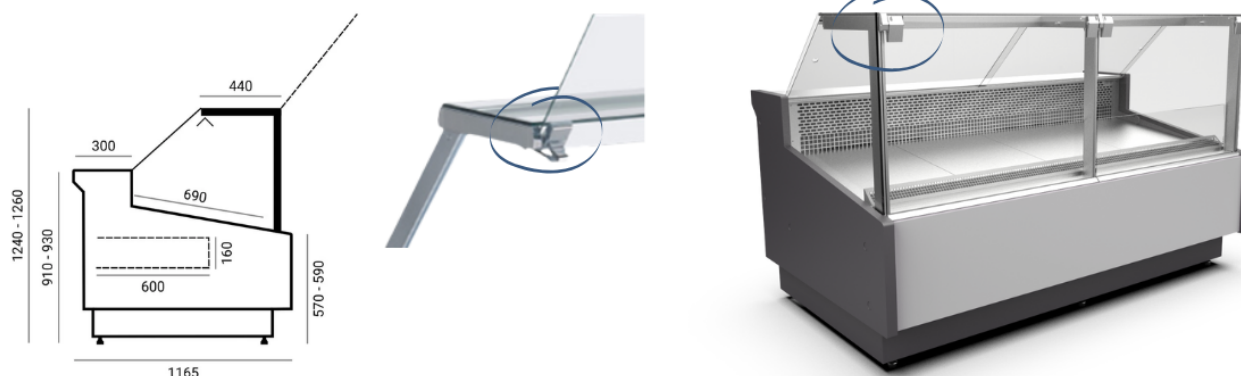
pod agregat zewnętrzny z zaworem rozprężnym

narożniki chłodnicze: wewnętrzny i zewnętrzny

stolik kasowy CARMEN LS-R8

urządzenie z zakresem temperatury od -1°C do +5°C (z wyłączenie narożników)

Rysunek i wizualizacje



Zdjęcia zawierają elementy opcji dodatkowych | The photos contain elements of additional options

Gwarancja

12 miesięcy gwarancji producenta + możliwość bezpłatnego przedłużenia gwarancji o dodatkowe 12 miesięcy.

Wystarczy uzupełnić formularz w wersji elektronicznej nie dłużej niż 3 miesiące od zakupu urządzenia.

Aby uzyskać dodatkowe przedłużenie gwarancji:

-  [uzupełnij formularz elektroniczny.](#)
-  Wyślij zgłoszenie i poczekaj na potwierdzenie.
-  wydrukuj wiadomość zwrotną, lub zachowaj wiadomość na poczcie.

W przypadku zgłoszeniu reklamacyjnego dołącz scan lub otrzymany e-mail potwierdzający przedłużenie okres trwania gwarancji.

Jeśli nie otrzymasz odpowiedzi zwrotnej po 48 godzinach od wysłania formularza, skontaktuj się z działem serwisu.

Po wypełnieniu formularza i odpowiedzi zwrotnej otrzymujecie Państwo pełną gwarancję producenta na okres 24 miesięcy od daty zakupu urządzenia.

Informacje GPSR

Podmiotem odpowiedzialnym za produkt jest:

Producent / nazwa producenta: Zakład Produkcji Doświadczalnej CEBEA Sp. z o. o.

Marka: Cebea Bochnia

Dane kontaktowe producenta: ul. Zygmunta Krasińskiego 29, 32-700 Bochnia

Adres elektroniczny: cebeabochnia.pl

Telefon: [+48 14 612 24 64](tel:+48146122464) , [+48 14 612 30 45](tel:+48146123045)

Certyfikaty i ostrzeżenie bezpieczeństwa:

Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).