

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-carmen-wch-81-2580-p-91.html>



Lada chłodnicza Carmen WCh-8/1 2580

Cena brutto	17 958,00 zł
Cena netto	14 600,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	od 14 do 28 dni
Numer katalogowy	WCh-8/1 Carmen 2580
Kod producenta	2580x1165x1260(h) mm

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza CARMEN WCh-8/1 2580

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

Wymiary

Szerokość 2580 x głębokość 1165 x wysokość 1240 do 1260 mm

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem **R290**

Chłodzenie

Dynamiczne z automatycznym odszranianiem

Szyba frontowa

Prosta, dzielona i rozwierna

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

9,1 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 dynamiczne 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 (300mm) z blachy nierdzewnej H18
 -  komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej (światło drzwi 515x230)
 -  termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem
 -  oświetlenie ekspozycyjne świetlówka LED

Parametry produktu

Wymiary	2580
Wysokość	1165
Waga	1240-1260
Temperatura pracy	od +1°C do +7°C
Temperatura otoczenia	Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
Waga netto	R290
Waga brutto	2,06
Waga całkowita	230/50Hz
Waga netto	10
Waga brutto	450
Waga całkowita	9,1
Waga netto	580
Waga brutto	D
Waga całkowita	290
Waga netto	2

Wyposażenie dodatkowe

-  oświetlenie LED mięsne
-  gniazdo elektryczne
-  wtyczka angielska
-  elektryczne grzałki odszraniania parownika
-  przegroda stała-szkło
-  przegroda ruchoma plexi



półka szklana podświetlana (niechłodnicza)



przesuwana półka pod wagę/krajalnicę



półka od strony klienta-reling z H18 lub Alu



blat granitowy



nakładka kaskadowa



wanna na świeżą rybę



zawór rozprężny



automatyczne odparowanie skroplin



płaska ekspozycja

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)

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).