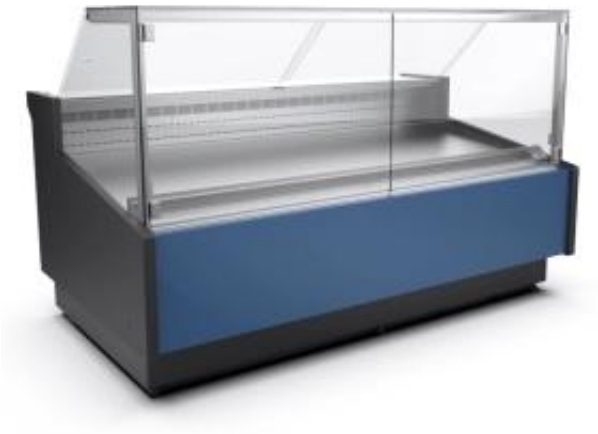
Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:28

Link do produktu: https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-carmen-wch-81-3060-p-92.html



Lada chłodnicza Carmen WCh-8/1 3060

Cena brutto	**20 418,00 zł**
Cena netto	**16 600,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**WCh-8/1 Carmen 3060**
Kod producenta	**3060x1165x1260(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza CARMEN WCh-8/1 3060

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

Wymiary

Szerokość 3060 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

Blat roboczy

300 mm, wykonany z blachy nierdzewnej H18

Oświetlenie ekspozycyjne

Świetlówka LED w wyposażeniu standardowym. Oświetlenie LED mięsne dostępne jest jako wyposażenie dodatkowe

Czynnik chłodniczy

R290

Zużycie energii

9,8 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

	3060
	1165
	1240-1260
	od +1°C do +7°C
	Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
	R290
	2,46
	230/50Hz
	10
	450
	9,8
	670
	D
	335
	4

Wyposażenie dodatkowe

- oświetlenie LED mięsne
- gniazdo elektryczne
- wtyczka angielska
- elektryczne grzałki odszraniania parownika
- przegroda stała-szkło
- przegroda ruchoma plexi
- półka szklana podświetlana (niechłodnicza)

- przesuwna 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)

DO JAKIEGO LOKALU POLECAMY TEN MODEL?

Wersja o długości **3060 mm** będzie odpowiednia dla lokali potrzebujących rozbudowanej ekspozycji chłodniczej i podręcznego zapasu produktów bezpośrednio pod ladą. Może sprawdzić się między innymi w:

- sklepach mięsnych i wędliniarskich,
- sklepach spożywczych,
- delikatesach,
- sklepach z nabiałem i serami,
- stoiskach garmażeryjnych,
- punktach sprzedaży ryb – po wybraniu odpowiedniego wyposażenia,
- ciągach sprzedażowych łączących ladę chłodniczą z narożnikami i stolikiem kasowym.

CO WARTO SPRAWDZIĆ PRZED ZAKUPEM?

Urządzenie ma **3060 mm długości, 1165 mm szerokości i od 1260 mm wysokości**. Przed złożeniem zamówienia należy zmierzyć miejsce ustawienia oraz sprawdzić szerokość drzwi, korytarzy i innych elementów znajdujących się na trasie wniesienia.

Deklarowany zakres temperatur od **+1°C do +7°C** dotyczy pracy przy temperaturze otoczenia wynoszącej 25°C i wilgotności względnej 60%. Jeżeli w miejscu ustawienia występuje wyższa temperatura lub wilgotność, konfigurację urządzenia należy wcześniej skonsultować ze sprzedawcą.

Lada wymaga zasilania **230 V / 50 Hz**. Należy również zapewnić warunki wymagane do prawidłowej wentylacji agregatu. Automatyczne odparowanie skroplin jest wyposażeniem dodatkowym, dlatego sposób odprowadzania skroplin warto ustalić przed zamówieniem.

WYPOSAŻENIE, KTÓRE WARTO ROZWAŻYĆ:

Do sklepu mięsnego:

- specjalistyczne oświetlenie LED mięsne,
- przesuwna półka pod wagę lub krajalnicę,
- dodatkowe gniazdo elektryczne,
- przegrody rozdzielające poszczególne grupy produktów.

Do sprzedaży świeżych ryb:

- wanna na świeżą rybę,
- płaska powierzchnia ekspozycyjna,
- rozwiązania materiałowe i techniczne dobrane do rodzaju sprzedawanego asortymentu.

Do eleganckich delikatesów:

- blat granitowy,
- podświetlana półka szklana,
- nakładka kaskadowa,
- indywidualnie dobrana kolorystyka frontu i boków.

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.
- W\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 , +48 14 612 30 45

Certyfikaty i ostrzeżenie bezpieczeństwa:

Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).