Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:19

Link do produktu: https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-egida-wch-1e2-p-2000-p-172.html



Lada chłodnicza EGIDA WCh-1/E2 P 2000

Cena brutto	**11 193,00 zł**
Cena netto	**9 100,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**WCh-1/E2 2000 P**
Kod producenta	**2000x930x1250(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza EGIDA P 2000 z prostą szybą

Profesjonalna lada chłodnicza CEBEA przeznaczona do przechowywania i atrakcyjnej ekspozycji mięsa, wędlin, serów oraz nabiału. Prosta, uchylna szyba zapewnia wygodny dostęp do ekspozycji, a chłodzona komora przechowalnicza ułatwia organizację zapasu produktów.

Wymiary zewnętrzne

2000 x 930 x 1230-1250 mm

Zakres temperatury

od +1 do +7°C

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny, pracujący na ekologicznym czynniku chłodniczym **R290**

Chłodzenie

Grawitacyjne z automatycznym odszranianiem	
Szyba frontowa Prosta i uchylna	
Zabudowa Izolowane boki z tworzywa ABS oraz front wykonany z blachy malowanej proszkowo	
Powierzchnia ekspozycyjna Blacha nierdzewna H17	
Blat roboczy PCV	
Oświetlenie Oświetlenie LED powierzchni ekspozycyjnej	
Zużycie energii **8,5 kWh/24 h**	
Klasa energetyczna **D**	
Zastosowanie Ekspozycja i przechowywanie mięsa, wędlin, serów, nabiału oraz innych produktów wymagających chłodzenia	

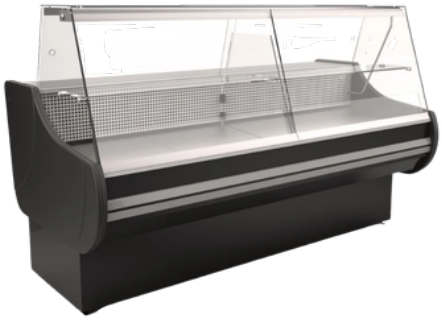
Wyposażenie standardowe

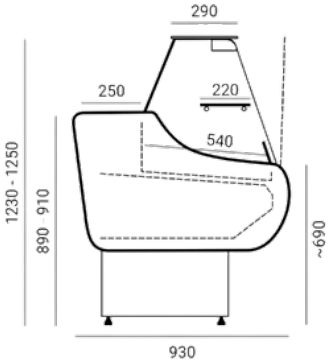
- [x] agregat chłodniczy wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem R290

- chłodzenie grawitacyjne z automatycznym odszranianiem
- szyba frontowa uchylna
- profile aluminiowe srebrne
- bok ABS izolowany ekologiczną pianką poliuretanową
- front z blachy malowanej proszkowo
- ekspozycja z blachy nierdzewnej H17
- blat roboczy PCV
- komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej (światło drzwi 515x230)
- termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem
- oświetlenie ekspozycyjne świetlówka LED
- przesłony nocne - plexi

Parametry produktu

	2000
	930
	1230-1250
	od +1°C do +7°C
	Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
	R290
	1,1
	230/50Hz
	-
	7
	600
	D
	200
	2





Zdjęcia zawierają elementy opcji dodatkowych.

Opcje dodatkowe

- oświetlenie LED mięsne
- gniazdo elektryczne
- wtyczka angielska
- elektryczne grzałki odszraniania parownika
- przegroda stała-szkło
- przegroda ruchoma plexi
- półka wewnętrzna (niechłodnicza)
- przesuwna półka pod wagę/krajalnicę
- półka od strony klienta-reling z H18 lub Alu
- blat granitowy
- blat ze stali nierdzewnej
- nakładka kaskadowa
- wanna na świeżą rybę
- zawór rozprężny

automatyczne odparowanie skroplin

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.

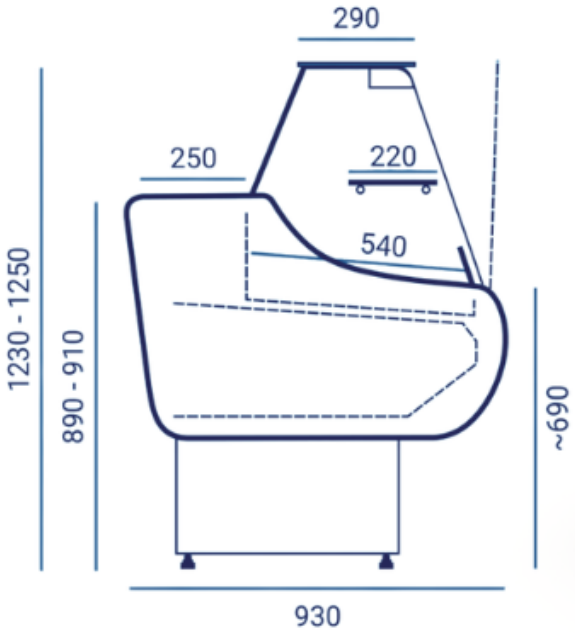
Inne wersje

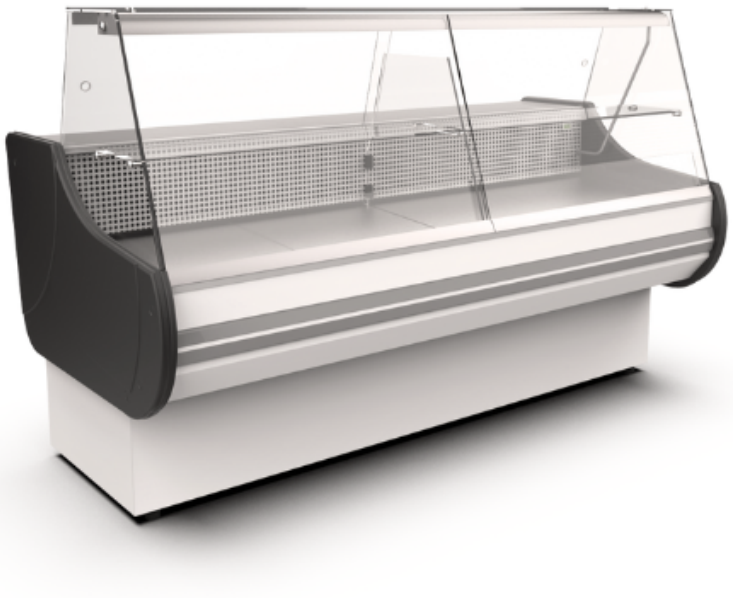
przystosowana do łączenia w ciągi

z szybą giętą

stolik kasowy Egida LS-R1/E2

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.
- 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).