Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:25

Link do produktu: https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-ofelia-wch-71-2000-p-147.html



Lada chłodnicza OFELIA WCh-7/1 2000

Cena brutto	**14 760,00 zł**
Cena netto	**12 000,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**WCh-7/1 Ofelia 2000**
Kod producenta	**2000x1150x1230(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza OFELIA WCh-7/1 2000

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

Wymiary

Szerokość 2000 x głębokość 1150 x wysokość 1230 do 1250 mm

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem **R290**

Chłodzenie

Dynamiczne z automatycznym odszranianiem

Szyba frontowa

Gięta i uchylna	
Zabudowa	Produkt posiada własną zabudowę z izolowanymi bokami ABS oraz frontem z blachy malowanej proszkowo
Blat roboczy	250 mm, wykonany z blachy nierdzewnej
Oświetlenie ekspozycyjne	Świetlówka LED w wyposażeniu standardowym. Oświetlenie LED mięsne dostępne jest jako wyposażenie dodatkowe
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zużycie energii	8,9 kWh / 24 h
Klasa energetyczna	D
Zastosowanie	Sklepy spożywcze, delikatesy, markety, lokale gastronomiczne oraz punkty usług cateringowych

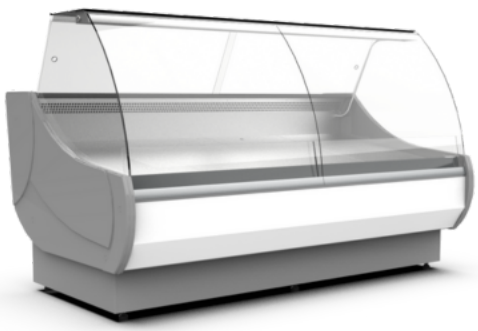
Wyposażenie standardowe

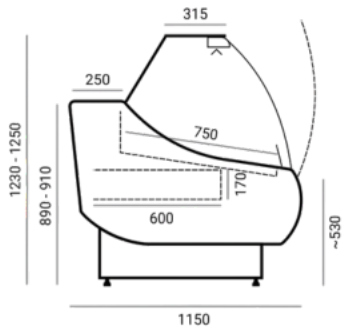
- agregat chłodniczy wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem R290
- chłodzenie dynamiczne z automatycznym odszranianiem
- szyba frontowa uchylna
- profile aluminiowe srebrne

- bok ABS izolowany ekologiczną pianką poliuretanową
- front z blachy malowanej proszkowo
- ekspozycja z blachy nierdzewnej H17
- blat roboczy (250mm) z blachy nierdzewnej
- 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
	1150
	1230-1250
	od +1°C do +7°C
	Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
	R290
	1,62
	230/50Hz
	10
	450
	11
	485
	D
	215
	2





Zdjęcia zawierają elementy opcji dodatkowych.

Wyposażenie 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
- nakładka kaskadowa
- wanna na świeżą rybę
- zawór rozprężny
- automatyczne odparowanie skroplin
- kółka

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

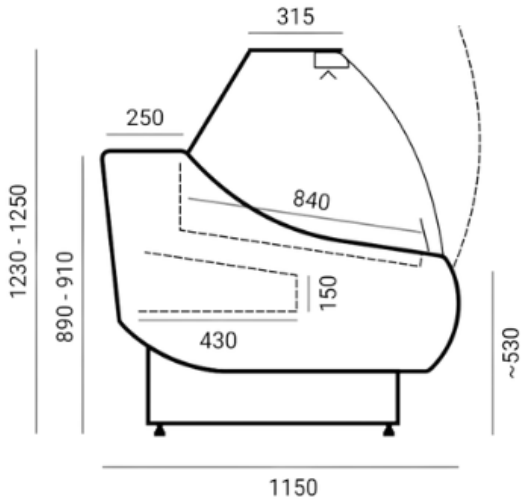
Istnieje możliwość zlecenia produkcji urządzenia w dowolnym, wybranym przez Ciebie kolorze.

W celu ustalenia szczegółów, zapraszamy do kontaktu.

Inne wersje

przystosowana do łączenia w ciągi
pod agregat zewnętrzny z zaworem rozprężnym
stolik kasowy OFELIA LS-R7
narożniki chłodnicze: wewnętrzny i zewnętrzny

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).