Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:36

Link do produktu: https://itwgastro.pl/lada-chlodnicza-wega-wch-61b-1570-p-162.html



Lada chłodnicza WEGA WCh-6/1B 1570

Cena brutto	**10 455,00 zł**
Cena netto	**8 500,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**WCh-6/1B Wega 1570**
Kod producenta	**1570x1100x1230(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Lada chłodnicza WEGA WCh-6/1B 1570

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

Wymiary

Szerokość 1570 x głębokość 1100 x wysokość 1230 do 1250 mm

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem **R290**

Chłodzenie

Grawitacyjne lub wymuszone z automatycznym odszranianiem

Szyba frontowa

Uchylna

Zabudowa

Produkt posiada własną zabudowę z izolowanymi bokami ABS oraz frontem z tworzywa sztucznego

Blat roboczy

Wykonany z PCV

Oświetlenie ekspozycyjne

Biała świetlówka w wyposażeniu standardowym. Do ekspozycji mięsa i wędlin dostępna jest świetlówka mięsna Natura lub LED jako wyposażenie dodatkowe

Czynnik chłodniczy

R290

Zużycie energii

6,2 kWh / 24 h

Klasa energetyczna

D

Zastosowanie

Sklepy, markety, lokale gastronomiczne oraz punkty usług cateringowych

Wyposażenie standardowe

- agregat chłodniczy wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem R290
- chłodzenie grawitacyjne
- szyba frontowa uchylna

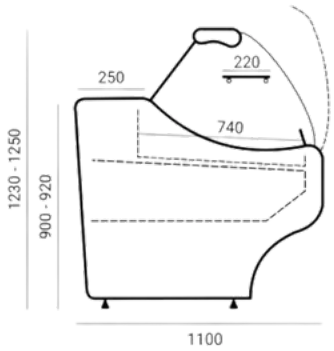
- profile aluminiowe srebrne
- bok ABS izolowany ekologiczną pianką poliuretanową
- front z tworzywa sztucznego
- ekspozycja z blachy nierdzewnej H17
- blat roboczy PCV
- komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej (światło drzwi 515x230)
- termostat z automatycznym odszranianiem i cyfrowym wyświetlaczem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

W standardzie lada wyposażona jest w oświetlenie nabiałowe, natomiast jeśli ma służyć do ekspozycji mięsa i wędlin, zalecane jest zastosowanie świetlówki przeznaczonej do tego typu produktów.

Parametry produktu

	1570
	1100
	1230-1250
	od +1°C do +7°C
	Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60%
	R290
	1,09
	230/50Hz
	10
	350
	6,2
	470
	D
	160
	2





Opcje dodatkowe

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

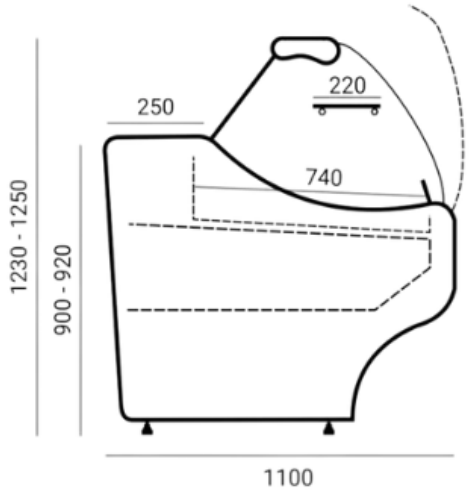
Istnieje możliwość zlecenia produkcji urządzenia w dowolnym, wybranym przez Ciebie kolorze.

W celu ustalenia szczegółów, zapraszamy do kontaktu.

Inne wersje

chłodzenie: obieg wymuszony
przystosowana do łączenia w ciągi
pod agregat zewnętrzny z zaworem rozprężnym
stolik kasowy LS-R6/1B, LS-R6/1Bz, LS-R6/1Bw
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).