Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:19

Link do produktu: https://itwgastro.pl/stol-mrozniczy-2-drzwiowy-agregat-po-prawej-stronie-282-l-831027-p-12229.html



Stół mroźniczy 2 drzwiowy, agregat po prawej stronie, 282 l | 831027

Cena brutto	**6 605,10 zł**
Cena netto	**5 370,00 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**831027**
Kod producenta	**1360x700x850(h) mm**
Strefa klimatyczna	**4**
Dobowe zużycie energii	**6.631 kWh/dzień**
Roczne zużycie energii	**2420 kWh/rok**
Pojemność netto	**187 l**
Klasa energetyczna	**D**
Karta gwarancyjna	**tak**
Czynnik chłodniczy	**R290(70g)**
Pojemność - V	**282 l**

Opis produktu

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Stół mroźniczy 2-drzwiowy, agregat po prawej stronie, 282 l

Profesjonalny stół mroźniczy ze stali nierdzewnej łączy funkcję przechowywania produktów w niskiej temperaturze z wygodnym blatem roboczym. Wymuszony obieg powietrza, elektroniczny sterownik oraz komora GN 1/1 pomagają sprawnie organizować zapasy i codzienną pracę na zapleczu gastronomicznym.

Numer katalogowy



831027

Wymiary zewnętrzne

1360 x 700 x 850 mm

Pojemność netto

187 l

Pojemność

282 l

Zakres temperatury

od -22 do -18°C

Klasa energetyczna

D

Zużycie energii

6,631 kWh/dzień, 2420 kWh/rok

Czynnik chłodniczy

R290 / 70 g

Dedykowane akcesoria

prowadnice 831443 i półki 831445

Zastosowanie

mroźnicze przechowywanie produktów oraz przygotowywanie potraw w restauracjach, hotelach, stołówkach, firmach cateringowych i innych profesjonalnych kuchniach

- agregat umieszczony po prawej stronie pozwala wygodnie zorganizować stanowisko pracy
- obudowa oraz wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej są przystosowane do intensywnego użytkowania w profesjonalnej gastronomii
- blat roboczy ze stali nierdzewnej zapewnia dodatkową powierzchnię do przygotowywania produktów
- wymuszony obieg powietrza pomaga równomiernie rozprowadzać zimne powietrze wewnątrz komory
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury ułatwia kontrolowanie warunków przechowywania
- automatyczne odszranianie i rozmrażanie ogranicza zakres czynności wymaganych podczas codziennej obsługi
- filtr przeciwpyłkowy wspiera ochronę układu podczas pracy urządzenia
- automatyczne odparowanie skroplin ułatwia bieżącą eksploatację stołu
- samodomykające się drzwi z blokadą usprawniają częste korzystanie z komory
- komora jest przystosowana do pojemników w standardzie GN 1/1
- w komplecie znajdują się 2 ruszty z prowadnicami
- 10 poziomów na prowadnice pozwala dopasować rozmieszczenie półek lub pojemników GN do aktualnych potrzeb
- odległość pomiędzy poziomami prowadnic wynosi około 55 mm
- możliwość dokupienia prowadnic 831443 oraz półek 831445 pozwala rozbudować wyposażenie komory

Napięcie - U: **220-240 V**
Marka: **Stalgast**
Ilość drzwi: **2 szt**
Szerokość - W: **1360 mm**
Głębokość - D: **700 mm**
Wysokość - H: **850 mm**
Temperatura max.: **-22 °C**
Temperatura min.: **-18 °C**
Moc elektryczna: **0.215 kW**

Informacje GPSR

Podmiotem odpowiedzialnym za produkt jest:

Producent / nazwa producenta: Stalgast sp. z o.o.

Marka: Stalgast

Dane kontaktowe producenta: ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175

Warszawa

Adres elektroniczny: stalgast.com

Telefon: +48 22 51 71 575 , 801 40 50 63

Certyfikaty i ostrzeżenie bezpieczeństwa:

Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).