

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/szafa-mroznicza-ze-stali-nierdzewnej-wnetrze-z-abs-93-l-880176-p-12324.html>



Szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej, wnetrze z ABS, 93 l | 880176

Cena brutto	3 517,80 zł
Cena netto	2 860,00 zł
Dostępność	Produkt dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	880176
Kod producenta	600x585x832(h) mm
Strefa klimatyczna	4
Dobowe zużycie energii	2.66 kWh/dzień
Roczne zużycie energii	971 kWh/rok
Pojemność netto	78 l
Klasa energetyczna	A
Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi	tak
Karta gwarancyjna	tak
Czynnik chłodniczy	R600a(60g)
Pojemność - V	78 l

Opis produktu

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej, wnetrze z ABS, 93 l

Kompaktowa szafa mroźnicza ze stali nierdzewnej przeznaczona do profesjonalnego przechowywania zamrożonych produktów. Wnętrze z tworzywa sztucznego, elektroniczny sterownik oraz cichy agregat zapewniają wygodną obsługę i łatwą kontrolę warunków przechowywania.

Numer katalogowy

880176

Wymiary zewnętrzne

600 x 585 x 832 mm

Pojemność netto

93 l

Pojemność brutto

130 l

Zakres temperatury

od -22 do -18°C

Klasa energetyczna

A

Zużycie energii

1,551 kWh/dzień, 566 kWh/rok

Czynnik chłodniczy

R290 / 42 g

Zastosowanie

profesjonalne przechowywanie zamrożonych produktów w restauracjach, barach, kawiarniach, punktach gastronomicznych oraz na zapleczach kuchennych

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej jest przystosowana do pracy w profesjonalnej gastronomii
- wnętrze szafy zostało wykonane z tworzywa sztucznego
- pojemność netto wynosi 93 l

-
- cichy agregat sprzyja komfortowej pracy urządzenia
 - elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury ułatwia kontrolowanie warunków przechowywania
 - wbudowany zamek na klucz pozwala zabezpieczyć zawartość szafy
 - półki mrożące umożliwiają wygodne rozmieszczenie produktów wewnątrz urządzenia
 - nośność półek wynosi do 8 kg
 - wymiary półek wynoszą około 485 x 410 mm
 - ręczne rozmrażanie umożliwia przeprowadzenie odszraniania urządzenia w razie potrzeby
 - nowoczesna konstrukcja sprawdza się na profesjonalnych zapleczach gastronomicznych
 - możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi ułatwia dopasowanie szafy do miejsca instalacji
 - towar umieszczany w urządzeniu mroźniczym powinien być wcześniej zamrożony i opakowany
 - układ chłodniczy wykorzystuje czynnik R290 w ilości 42 g

Moc elektryczna: **0.105 kW**

Napięcie - U: **230 V**

Marka: **Stalgast**

Szerokość - W: **600 mm**

Głębokość - D: **585 mm**

Wysokość - H: **855 mm**

Temperatura max.: **-25 °C**

Temperatura min.: **-10 °C**

Szafa mroźnicza Stalgast 880176

Szafa mroźnicza **Stalgast 880176** o pojemności 93 l to kompaktowe i funkcjonalne urządzenie przeznaczone do profesjonalnego przechowywania mrożonych produktów. Dzięki zakresowi temperatur od -10°C do -18°C zapewnia odpowiednie warunki dla żywności wymagającej głębokiego mrożenia. Cichy agregat oraz nowoczesna konstrukcja sprawiają, że urządzenie doskonale sprawdza się w codziennej pracy zaplecza gastronomicznego.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i odporność na intensywne użytkowanie, natomiast wewnątrz z tworzywa ABS ułatwia utrzymanie czystości. Elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury umożliwia wygodną kontrolę pracy urządzenia, a wbudowany zamek na klucz zwiększa bezpieczeństwo przechowywanych produktów. Szafa wyposażona jest w półki mrożące o nośności do 8 kg oraz możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co ułatwia dopasowanie do przestrzeni.

Model idealnie sprawdzi się w każdym punkcie gastronomicznym, cukierni,

kawiarni, lodziarni oraz małej gastronomii, wszędzie tam, gdzie potrzebne jest wydajne i niezawodne mrożenie przy ograniczonej przestrzeni.

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: stalcast.com

Telefon: +48 22 51 71 575 , [801 40 50 63](tel:801405063)

Certyfikaty i ostrzeżenie bezpieczeństwa:

Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).