

Konditoriavitriini CW-271

Mitat: L938×S678×K1410 mm Teho: 0,46kW Liitäntä: 220-240V

Tuotenumero:	
Hinta:	1900,00 € alv. 0%
Tuoteosastot:	Kylmävitriinit, Esillepano ja tarjoilu
Paino:	162 kg
Mitat:	Dimensions: 67.8x91.8x141 cm

Tuotekuvaus

Tilava omakoneinen suoralasinen konditoriavitriini ammattikäyttöön. Syvät lasihyllyt tarjoavat runsaasti esittelytilaa kakuille, leivonnaisille, jälkiruoille ja muille kylmäsäilytystä vaativille tuotteille. Kolme säädettävää lasihyllyä sekä hyllyjen ylä- ja alapuolinen LED-valaistus tekevät tuotteiden esillepanosta näyttävän. Suora etulasi ja kaksoiskarkaistut lasipinnat tarjoavat hyvän näkyvyyden tuotteisiin.
Tuulettava jäähdytysjärjestelmä pitää lämpötilan tasaisena 0…+12 °C välillä. Digitaalinen lämpötilansäädin ja LED-näyttö helpottavat käyttöä, ja automaattinen sulatus vähentää päivittäisen huollon tarvetta. Kolmipuolinen ilmakanava auttaa vähentämään kosteuden kertymistä lasipinnoille.
CW-mallistoa voidaan täydentää 45° kulmavitriineillä ja muilla erikokoisilla vitriineillä. Kokonaisuus voidaan toteuttaa myös mittatilaustyönä. Lisävarusteena saatavana on muotoiltu MDF-alaverhoilu sivuille ja eteen sekä kassatason ratkaisu.

Tekniset tiedot

- Tilavuus: 390 l
- Mitat: L 938 × S 678 × K 1410 mm
- Lämpötila: 0…+12 °C
- Sähköliitäntä: 220–240 V / 50 Hz
- Teho: 0,46 kW / 2,9 A
- Kylmäaine: R290
- Paino: 162 kg
- Hyllyt: 3 säädettävää lasihyllyä

Tuotetiedot

- Omakoneinen jäähdytys
- 390 litran kapasiteetti
- 3 säädettävää lasihyllyä
- LED-valaistus jokaisen hyllyn ylä- ja alapuolella
- Digitaalinen lämpötilansäädin ja LED-näyttö
- Suora etulasi
- Kaksoiskarkaistu lasi kaikilla sivuilla
- Kolmipuolinen ilmakanava lasin kosteuden hallintaan
- Tuulettava jäähdytysjärjestelmä
- Automaattinen sulatus
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko
- Pyörillä helposti siirrettävissä
- R290-kylmäaine
- Yhdistettävissä CW-malliston kulmavitriineihin
- Saatavana mittatilausratkaisuja

© 2024 Restarama

- Lisävarusteena MDF-alaverhoilu ja kassatason ratkaisu

[embed]https://youtube.com/shorts/73sWY8EPyMY?feature=share[/embed]

© 2024 Restarama