GASTRO-WALTER

Cena (bez DPH): 95 900 Kč

Cena (s DPH): 116 039 Kč

ETP-7-225-08 HC S + dřez

Popis produktu

Zesílená konstrukce Konstrukce o šířce 700 mm, speciálně vyrobená pro intenzivní profesionální aplikace, vyznačuje se velmi robustním designem s vysoce kvalitními materiály a perfektní povrchovou úpravou. Pracovní desky Robustní pracovní desky z nerezové oceli o tloušťce 50 mm se 100 mm vysokým zpětným dostřikem jako standardní volitelná výbava, která zabraňuje rozlití za pultem. Přizpůsobení je k dispozici v různých konfiguracích (bez stříkání, bez horní části, s dřezem a materiály (nerezová ocel, žula), aby se přizpůsobily jakýmkoli profesionálním kuchyňským potřebám. Izolace - tloušťka 50 mm Zaručuje výjimečnou, dlouhodobou izolaci a úsporu energie na každém pultu díky polyuretanové izolaci s vysokou hustotou (40 kg/m3) bez freonů, vstřikované pod vysokou tlak. Dveře s integrovaným madlem a odnímatelné těsnění Ergonomická, po celé délce, robustní, dokonale integrovaná rukojeť zajišťuje praktické otevírání dvířek a zabraňuje hromadění prachu a nečistot extrémně snadné čištění. Odnímatelné vytahovací/vtlačovací magnetické těsnění dveří pro zachování maximální hygieny a zachování izolačních vlastností. Výškově nastavitelná nerezová ocel nohy Smontované nohy z nerezové oceli jsou standardně dodávány. Výšku nožiček lze individuálně nastavit (125 mm - 200 mm), aby bylo možné pohodlně čistit pod spotřebičem. Volitelně jsou k dispozici kolečka. Teleskopický posuv z nerezové oceli šuplíky Zásuvky z nerezové oceli s děrovanými spodními deskami a teleskopickými posuvnými vodítky, které lze zcela zasunout pro úsporu pracovní plochy. Odnímatelné vodicí lišty, robustní drátěné mřížky Odnímatelné vodicí lišty umožňují pohodlnější čištění bez použití dalších nástrojů. Umístění a nastavení drátěných mřížek v požadované výšce je možné bez použití přídavných kolejnic. Drátěné mřížky potažené epoxidem pro zlepšení ochrany umožňují skladování různých typů obalů a mají maximální nosnost až 40 kg. Intuitivní digitální ovládání Teplotní parametry se nastavují snadno a rychle, což umožňuje nejvyšší kvalitu a nejlepší uchování potravin. Vysoce účinné komponenty Nízkoenergetické kompresory, velkoplošné výparníky a vysoce výkonné elektronické ventilátory, které minimalizují teplotní zisky a snižují spotřebu energie. Chlazená vestavěná přísada kontejnery Optimální cirkulace vzduchu ve vnitřním těle zajišťuje, že gastronorm pultové nádoby na přísady jsou nepřetržitě chlazeny, takže jsou ideální jako pracovní stanice pro přípravu salátů, sendvičů a pizz. Automatické odpařování odmrazování voda Horký plyn vycházející z kompresoru se používá k automatickému odpařování rozmrazené vody namísto pomocí topných těles, čímž se dosahuje ještě nižší spotřeby energie. Díky tomu potraviny nepodléhají škodlivým teplotním výkyvům. Dálkové čítače Široká škála modelů bez kondenzační jednotky pro minimalizaci emisí tepla a hluku zaručuje bezpečnější pracovní prostředí v profesionálních kuchyních.

Informace

Katalogové číslo	6176710S
Značka	Asber

Parametry

Napájení:	230 V/1N/50 HZ
Příkon:	336 W

Parametry

Šířka:	**2242 mm**
Hloubka:	**700 mm**
Výška:	**850 mm**
Agregát umístěn:	**vpravo**
Nastavitelné nožičky:	**ano**
Chladivo:	**R290**
Druh chlazení:	**ventilované**
Energetická třída:	**D**
Klimatická třída:	**4**
Ovládání:	**elektronické s displejem**
Počet dveří / roštů:	**0 / 0**
Počet sekcí:	**4**
Počet zásuvek:	**8 (1/2)**
Provedení:	**nerezové**
Regulace teploty:	**0/+8°C**
Roční spotřeba energie:	**1746 kWh**
Rozměr police:	**GN 1/1 (325 x 520 mm)**
Typ stolu:	**chladící**
Vrchní deska s dřezem:	**ano**
Způsob odtávání:	**automatické**