

ETP-7-225-16 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, vstříkované 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 vodičky, které lze zcela zasunout pro úsporu pracovní plochy. Odnímatelné vodící lišty, robustní drátěné mřížky Odnímatelné vodící lišty umožňují pohodlnější čištění bez použití dalších nástrojů. Umístění a nastavení drátěných mřížek v požadované výšce je možné bez použití přídatných 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 chlazené, 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

6176709S

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:	1x plné / 1
Počet sekcí:	4
Počet zásuvek:	6 (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