Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 21:59

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/lada-chlodnicza-cukiernicza-seria-c-gg-p-5238.html



Lada chłodnicza cukiernicza seria C-Gg

Producent	**Cold**

Opis produktu

Dane techniczne:
1. chłodzenie - grawitacyjne
2. aregat skraplający - **wbudowany lub pod agregat zewnętrzny**
3. czynnik chłodniczy - R 507
4. napięcie znamionowe - 230V 50Hz
5. odszranianie - automatyczne
6. zakres temp. wnętrza - **+2°C do +8°C** (przy temp. otoczenia +25°C i wilgotności wzgl. 60%)
7. szyba - gięta
8. blat roboczy - granit (szer. 250 mm)
9. oświetlenie wnętrza - świetlówki OSRAM
10. boki -tworzywo izolowane pianką PU
11. szuflady dolne - nierdzewne, szuflady wysuwane na prowadnicach rolkowych

Symbol witryny	Długość całkowita [mm]	Powierzchnia ekspozycyjna [m2]	Znamionowa wyd. chłod. [W]	Masa urządzenia [kg]
C-12 G - g	1230	1,95	494	172
C-14 G - g	1430	2,30	634	192
C-16 G - g	1630	2,60	634	209
C-20 G - g	2030	3,30	767	220
Znamionową wydajność chłodniczą podano dla t0= -15°C				

UWAGA!!
Wybrać długość ladyu wg symbolu **"Dostępne opcje".**
W zamówieniu należy podać symbol lady z określonego okienka tabeli, z wyraźnym zaznaczeniem jej głębokości: np. C-12 G-g

Opis produktu:
Nowoczesne wzornictwo, doskonały rozkład półek i oświetlenie sprawiają, że każdy produkt w naszej witrunie cukierniczej wygląda wspaniale. Witryna serii **CG-g** to lekka i nowoczesna forma przykłuwająca wzrok każdego klienta. Posiadają grawitacyjny obieg powietrza, umożliwiają ekspozycje i łatwy dostęp do wyrobów cukierniczych. Panel dolny podświetlany jest w kolorach: czerwonym, zielonym, niebieskim i żółtym. Dwie najwyższe półki szklane nie są chłodzone. W każdym naszym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy energooszczędne i niezawodne agregaty.

Koszt transportu wielkogabarytowych urządzeń - kalkulowany indywidualnie!

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Symbol: C-12 G-g , C-14 G-g , C-16 G-g , C-20 G-g