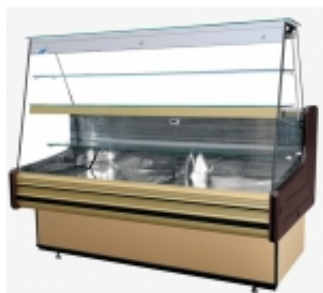


Dane aktualne na dzień: 22-04-2025 09:55

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/lada-chlodnicza-cukiernicza-seria-c-p-5235.html>

## Lada chłodnicza cukiernicza seria C

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 - prosta
8. blat roboczy - postforming lub granit-opcja (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 [m <sup>2</sup> ]	Znamionowa wyd. chłod. [W]	Masa urządzenia [kg]
C-12	1230	1,66	494	157
C-14	1430	1,99	634	175
C-16	1630	2,30	634	192
C-20	2030	2,92	767	202

Znamionową wydajność chłodniczą podano dla t<sub>0</sub>= -15°C

#### UWAGA!!

Wybrać długość lady wg symbolu "**Dostępne opcje**".

**W zamówieniu należy podać symbol lady z określonego okienka tabeli, z wyraźnym zaznaczeniem jej głębokości oraz koloru elementów dekoracyjno-wykończeniowych: np. C-12, czerwona**

Kolory profilu aluminiowego (srebrny/złoty):

Przykładowe kolory wkładek dekoracyjnych:

#### Opis produktu:

Witryny serii **C** posiadają grawitacyjny obieg powietrza, umożliwiają ekspozycje i łatwy dostęp do wyrobów cukierniczych a doskonały rozkład półek i oświetlenie sprawiają, że każdy produkt w naszej witrynie cukierniczej wygląda wspaniale. Dwie

najwyższe półki 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 , C-14 , C-16 , C-20