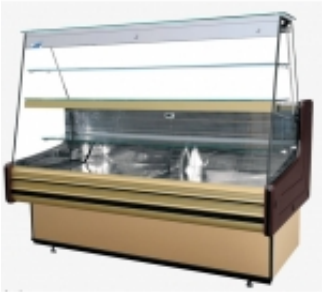
Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 12:48

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 [m2] | 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 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 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