Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 12:30

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/lada-cukiernicza-z-nawiewem-i-kontrola-wilgotnosci-seria-c-gn-p-5239.html



Lada cukiernicza z nawiewem i kontrolą wilgotności, seria C-Gn

Producent	**Cold**

Opis produktu

Dane techniczne:
1. chłodzenie - wymuszony
2. aregat skraplający - **wbudowany lub pod agregat zewnętrzny**
3. czynnik chłodniczy - R 507
4. napięcie znamionowe - 230V 50Hz
5. zakres temp. wnętrza - **+7°C do +15°C** (przy temp. otoczenia +25°C i wilgotności wzgl. 60%)
6. nawilżenie - zakres wilgotności - 30-80%
7. odszranianie - automatyczne
8. odparowanie skroplin - automatyczne
9. oświetlenie - podświetlenie każdej półki

Symbol witryny	Długość całkowita [mm]	Powierzchnia ekspozycyjna [m^2]	Powierzchnia użytkowa [dm^3]	Znamionowa wyd. chłodn. [W]	Masa urządzenia [kg]
C-09 Gn	945	1,66	454	960	182
C-13 Gn	1345	2,40	655	960	263
C-17 Gn	1745	3,12	856	1200	320
Znamionową wydajność chłodniczą podano dla t_o = - 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-09 G-n, kolor 1

Przykładowe kolory korpusu witryny:

1  **2**  **3**  **4**  **5** 

Opis produktu:

Witryna chłodnicza cukiernicza serii **CG-n** wyposażona jest w nawiewowy układ chłodniczy gwarantujący odpowiednią temperaturę na każdej z półek oraz system kontroli wilgotności w zakresie 30-80 %.

Witryna ta posiada nawiew ciepłego powietrza na szybę frontową oraz bezobsługowy system usuwania
skroplin. Całość obudowy wykonana jest z materiałów drewnopodobnych. Dolna część panelu frontowego jest podświetlana.

W każdym naszym urządzeniu stosujemy najwyższej światowej klasy energooszczędne i niezawodne agregaty.

Koszt transportu wielkogabarytowych urządzeń - kalkulowany indywidualnie!

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Symbol: C-09 Gn , C-13 Gn , C-17 Gn