

Πάγκος κατάψυξης χωρίς ψυκτικό μηχάνημα PA 80 120AF (R0PA.80120N.00)



SKU: PA 80 120AF

Φαρδιά πόρτα για λεκάνη euronom-bakery Χωρίς μηχανή Πλάτος πόρτας για ευρωπαϊκά αρτοποιίας Κατάψυξη έως -21°C Κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 Βάθος 800mm Δυνατότητα αλλαγής των συρταριών με πόρτες (κατόπιν αιτήματος) Δυνατότητα παραγωγής με τη μηχανή στα αριστερά (κατόπιν αιτήματος) 4 εναλλακτικές για το καπάκι: απλό καπάκι, καπάκι με ανύψωση, καπάκι με λεκάνη 30*32, χωρίς καπάκι (κατόπιν αιτήματος) Κορυφαίοι οδηγοί πλήρους επέκτασης στα συρτάρια Σφραγίδες μαγνητικού τύπου snap-on με θέρμανση αντίστασης Εργονομικές λαβές θερμοστάτης με αυτόματο σύστημα απόψυξης με ηλεκτρική αντίσταση Πολυουρεθάνη μόνωση Αυτόματη εξάτμιση των συμπυκνωμάτων για αποφυγή αποστράγγισης Ρυθμιζόμενες βάσεις Ψύξη μέσω κυκλοφορίας αέρα Οικολογικά υγρά R290 Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική

Διαστάσεις: 120 × 80 × 88 cm

Βάρος: 100 Kg

Σειρά: Σειρά 80

Προτεινόμενοι Κλάδοι: ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

Χωρητικότητα (Lt): 409

Όγκος (m3): 0.73

Πόρτες: 2

Περιγραφή προϊόντος

Ανακαλύψτε το επαγγελματικό ψυγείο πάγκου PA 80 121AF, ιδανικό για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική χρήση και σχεδιασμένο για να καλύπτει τις ανάγκες κάθε επαγγελματία.

Χωρίς μηχανή, αυτός ο πάγκος προσφέρει την ευελιξία που χρειάζεστε, επιτρέποντάς σας να τον τοποθετήσετε σε οποιοδήποτε χώρο χωρίς περιορισμούς.

Με πλάτος πόρτας κατάλληλο για europoorm-bakery ταψί, εξασφαλίζει εύκολη πρόσβαση στα προϊόντα σας.

Η δυνατότητα κατάψυξης έως -21°C διασφαλίζει ότι τα τρόφιμα παραμένουν κατεψυγμένα και ασφαλή, ενώ οι πληθωρικές διαστάσεις του (βάθος 800mm) τον καθιστούν ιδανικό για πλούσιο αποθηκευτικό χώρο.

Κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, συνδυάζει ανθεκτικότητα και κομψότητα.

Διαθέτει τη δυνατότητα αλλαγής των συρταριών με πόρτες κατόπιν αιτήματος και μπορεί να παραχθεί με τη μηχανή στα αριστερά, αν αυτό εξυπηρετεί τις ανάγκες σας.

Ο πάγκος προσφέρει τέσσερις εναλλακτικές για το καπάκι: απλό καπάκι, καπάκι με ανύψωση, καπάκι με λεκάνη 30*32 ή χωρίς καπάκι, κατόπιν αιτήματος.

Οι κορυφαίοι οδηγοί πλήρους επέκτασης στα συρτάρια διευκολύνουν την πρόσβαση στα υλικά σας, ενώ τα λάστιχα μαγνητικού τύπου snap-on με θέρμανση αντίστασης διασφαλίζουν άριστη μόνωση.

Οι εργονομικές λαβές και ο θερμοστάτης με αυτόματο σύστημα απόψυξης με αντιστάσεις προσφέρουν άνεση και ευκολία στη χρήση.

Η πολυουρεθάνη μόνωση και η αυτόματη εξάτμιση των συμπυκνωμάτων συμβάλλουν στην ενεργειακή αποδοτικότητα του πάγκου.

Με ρυθμιζόμενες βάσεις και ψύξη μέσω κυκλοφορίας αέρα με οικολογικά υγρά R290, το PA 80 121AF είναι η τέλεια επιλογή για κάθε επαγγελματικό χώρο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Φωτογραφίες προϊόντος



Μηχανολογικό σχέδιο



NIKI INOX AE

Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης

Τ.Θ. 1056, 57022 Σίνδος

ΑΦΜ: 082104633 Αρ.ΓΕΜΗ: 38081805000

T: +30 2310 798 696

F: +30 2310 797 920

URL: <https://niki-inox.gr>

E: info@niki-inox.gr