

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/stol-chlodniczy-2-szuflady-2-komory-na-kolkach-350-l-137-x-70-x-95-cm-p-78360.html>



Stół chłodniczy 2 szuflady 2 komory na kółkach 350 l 137 x 70 x 95 cm

Cena	6 264,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1025900
Kod producenta	1025900
Kod EAN	4062859257437

Opis produktu

Stół chłodniczy 2 szuflady 2 komory na kółkach 350 l 137 x 70 x 95 cm

Stół chłodniczy marki Royal Catering to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, barów sałatkowych oraz punktów z kebabami i falafelami. Dzięki dużej pojemności 350 l, zapewnia wystarczająco dużo miejsca na świeże składniki, co ułatwia przygotowywanie potraw.

Urządzenie jest wyposażone w cztery wytrzymałe kółka, co umożliwia łatwe przemieszczenie, a dwa z nich mają hamulce, zapewniając stabilność podczas pracy. Posiada dwie szuflady oraz dwie komory, co ułatwia organizację przestrzeni roboczej. Delikatny mechanizm otwierania drzwi sprawia, że korzystanie z nich jest komfortowe, nawet w intensywnych warunkach kuchennych.

Zakres chłodzenia wynosi od 2 do 8 °C i jest kontrolowany za pomocą cyfrowego termostatu, co pozwala na precyzyjne ustawienie temperatury. Stół charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej D oraz zastosowaniem przyjaznego dla klimatu czynnika chłodniczego R290, co czyni go ekonomicznym wyborem. Dodatkowo, funkcja automatycznego odmrażania zmniejsza koszty energii elektrycznej i skraca czas pracy.

Blat stołu wykonany jest ze stali nierdzewnej, co zapewnia dużą powierzchnię roboczą. Stal nierdzewna jest biologicznie obojętna, odporna na korozję oraz łatwa w czyszczeniu, co wpływa na higienę i trwałość produktu.

Parametry techniczne:

- Pojemność: 350 l
- Wymiary: 137 x 70 x 95 cm
- Waga: 107 kg
- Liczba drzwi: 2
- Chłodzenie: Statyczne
- Zakres temperatury: 2 - 8 °C
- Klasa energetyczna: D
- Czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary blatu: 136,5 x 70 cm
- Moc: 360 W
- Liczba szuflad: 2
- Kółka: Tak
- Automatyczne odmrażanie: Tak

Stół chłodniczy Royal Catering to funkcjonalne i praktyczne rozwiązanie, które sprawdzi się w każdej kuchni profesjonalnej.