

Описание товара Витрина холодильная Levin DELLA 375 3750x1110x1180 мм (выносной агрегат) без боковин



Описание

Холодильная витрина-прилавок **Levin DELLA 375** предназначена для эффективной демонстрации и кратковременного предпродажного хранения предварительно охлажденных гастрономических товаров на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подставкой с фронтальной термовыводящей решеткой, вместительным запасником и столешницей со стороны продавца. Экспозиционная поверхность и поддоны для выкладки выполнены из высококачественной безопасной для пищевой продукции нержавеющей стали, остекление – из прозрачного стекла, ночные шторы – из оргстекла.

Модель доступна в нескольких стандартных цветовых исполнениях.

Боковины и газ лифты не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Комплектация:

- Высокоэффективный испаритель Sest (Италия) □
- Комплект трубчатых электронагревателей (ТЭНов) оттайки испарителя
- Энергосберегающее верхнее светодиодное освещение
- Терморегулирующий вентиль для хладагента R404a
- Комплект подключения к системе дренажа
- Комплект энергосберегающие ночных шторок

Особенности:

- Работа с внешним холодильным агрегатом в системе централизованного холодоснабжения

- Эффективная система динамического охлаждения с оптимальным распределением воздушных потоков по всему внутреннему объему
- Электронный контроллер:
 - Настройка параметров
 - Цифровая индикация температуры во внутреннем объеме
 - Функция Master-Slave (ведущий-ведомый)
 - Самодиагностика с индикацией кодов неисправностей
- Наклонная экспозиционная поверхность для оптимального обзора товаров
- Верхняя полка для выкладки неохлаждаемой продукции и принадлежностей
- Наклонная тыльная панель для удобного доступа к продукции
- Регулируемые по высоте винтовые опоры для компенсации неровностей пола
- Модульная совместимость с аналогичными моделями серии для стыковки в линию
- Низкое энергопотребление
- Тип хладагента: R404a
- Прочные износостойкие материалы исполнения и качественные комплектующие для длительного срока эксплуатации
- Климатический класс: 3
- Эргономичный стильный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 12 до 25 °С
 - Максимальная относительная влажность: 60%
- Номинальная мощность (с ТЭНами оттайки): 0,331 / 0,95 кВт
- Холодопроизводительность: 1,95 кВт
- Среднее суточное энергопотребление: 5,1 кВт·ч
- Плотность термоизоляции: 45 кг/м³
- Полезный объем: 0,56 м³
- Объем запасника: 0,49 м³
- Глубина выкладки: 885 мм
- Глубина запасника: 540 мм
- Глубина верхней полки: 365 мм
- Глубина столешницы продавца: 200 мм
- Высота фронта подставки: 595 мм
- Высота столешницы продавца: 900 мм
- Диапазон регулировки опор: от 20 до 50 мм
- Ширина с боковинами: 3810 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Альтернативное цветовое исполнение фронтальных панелей по таблице RAL
- Фронтальные панели из ЛДСП
- Откидные фронтальные стекла с бесшумным механизмом открывания на газлифтах

- Комплект 1-ступенчатых полок
- Комплект 1-ступенчатых полок
- Боковины панорамные со стеклопакетом левая и правая
- Светодиодная подсветка для эффектной демонстрации мясной продукции
- Соединитель через полнопрофильный делитель (оргстекло)
- Соединитель через полнопрофильный делитель (стеклопакет)
- Межполочный делитель
- Соединительный комплект для стыковки в линию
- Сетевая карта для подключения к системе дистанционного мониторинга
- Усиленная деревянная упаковка

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с боковинами.

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	3750 мм
Глубина	1110 мм
Высота	1180 мм
Вес (без упаковки)	460 кг
Страна производства	Россия
Тип	холодильная
Температурный режим	от 1 до 7 °С
Объем	560 л
Применение	общего назначения
Потребляемая мощность	от 0.331 до 0.95 кВт
Конструкция	закрытая
Охлаждение	динамическое
Холодильный агрегат	выносной
Охлаждаемая площадь	3.32 м ²
Бренд	Levin

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.