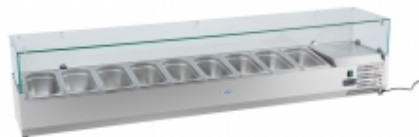


Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/nadstawka-witryna-chlodnicza-200cm-na-9-pojemnikow-gn-13-p-4791.html>



## Nadstawka, witryna chłodnicza 200cm na 9 pojemników GN 1/3

Cena brutto	<b>99 999,00 zł</b>
Cena netto	<b>81 300,00 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Numer katalogowy	<b>10010463</b>
Kod producenta	<b>4</b>
Kod EAN	<b>4260223028700</b>

### Opis produktu

#### Nadstawa chłodnicza Royal Catering RCKV-200/38-O

Jest to urządzenie gastronomiczne, które zapewnia świeżość produktów spożywczych, dzięki utrzymywaniu ich w niskiej temperaturze. Nadstawa chłodnicza Royal Catering RCKV-200/38-O idealnie sprawdzi się np. w restauracjach, barach szybkiej obsługi, bufetach sałatkowych, stołówkach, pizzeriach, hotelach itd. Docenią ją pracownicy kuchni, stawiający na pierwszym miejscu dobrą organizację pracy w higienicznych warunkach.

#### Witryna chłodnicza Royal Catering RCKV-200/38-O - cechy

**Stal szlachetna (inox)**, którą wykorzystano do konstrukcji modelu RCKV-200/38-O, zapewnia mu łatwość w zachowaniu czystości. Powierzchnia z tego materiału jest gładka, dzięki czemu można ją szybko wytrzeć lub umyć. Nie wchłania również zapachów. Dodatkowo charakteryzuje się dużą odpornością na korozję, a także uszkodzenia mechaniczne (np. obicia i zarysowania).

**Szklana osłona** (chroniąca od góry pojemniki) pozwala w higieniczny i estetyczny sposób eksponować artykuły żywnościowe. Szyba zabezpiecza przed zanieczyszczeniami, takimi jak np. kurz, oraz próbami dotykania serwowanych dań i dodatków przez klientów.

**Pojemność 76 l** umożliwi idealne dopasowanie dziewięciu pojemników GN 1/3 (o głębokości 150 mm). Ponadto zestaw zawiera prowadnice, które zabezpieczają je przed wpadnięciem do środka. Zakup nadstawy chłodniczej nie obejmuje pojemników GN, ich pełna oferta jest dostępna w naszym sklepie internetowym.

**Zakres regulacji temperatury chłodzenia**, wynoszący od 0 do 10 °C, pozwala ją odpowiednio dobrać do wymagań przechowywanych produktów. Nadstawa chłodnicza Royal Catering została wyposażona w termostat utrzymujący temperaturę na stałym poziomie.

**Wyświetlacz LED** w czytelny sposób pokazuje parametry pracy witryny m.in. aktualną temperaturę, działanie wentylatora oraz uruchomienie funkcji automatycznego rozmrażania. Opcja ta usprawnia i przyspiesza obsługę urządzenia, a także wpływa na jego dłuższą żywotność.

Nadstawa chłodnicza RCKV-200/38-O to bardzo dobry wybór dla właścicieli różnego rodzaju przedsiębiorstw gastronomicznych, takich jak np. pizzerie, restauracje, bary szybkiej obsługi itp. Pozwala przechowywać w odpowiedniej temperaturze m.in. dodatki do dań, sałatki, surówki, desery i wiele innych. Higieniczne, praktyczne i estetyczne – tak można najkrócej scharakteryzować wykorzystanie lady od Royal Catering.

#### Zawartość zestawu

Sklep internetowy galeriagastro.pl proponuje następujący zestaw:

- Nadstawa chłodnicza
- Szklana osłona (4 szyby)
- Prowadnice zabezpieczające pojemniki GN
- Elementy montażowe
- Nóżki
- Instrukcja obsługi

Komplet jest starannie zapakowany, co minimalizuje ryzyko ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

Model	RCKV-200/38-O
Stan artykułu	Nowy
Moc	170 W
Napięcie	230 V
Prąd znamionowy	1,2 A
Zużycie prądu	3 kWh / 24 h
Czynnik chłodniczy	R134a (170 g)
Pojemność	76 l
Zakres regulacji temperatury roboczej	od +10 do +32 °C
Zakres regulacji temperatury chłodzenia	od 0 do +10 °C
Klasa ochronności	I
Wymiary (DxSxW)	39,5 x 200,5 x 46 cm
Waga	55 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	44 x 206 x 32 cm
Waga wysyłki	64 kg