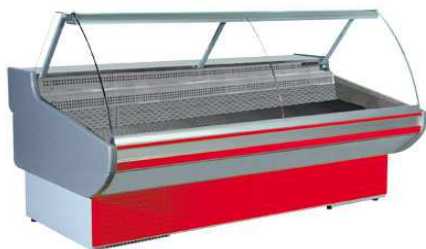




Typ: **Lada chłodnicza** Opis techniczny Art. Nr

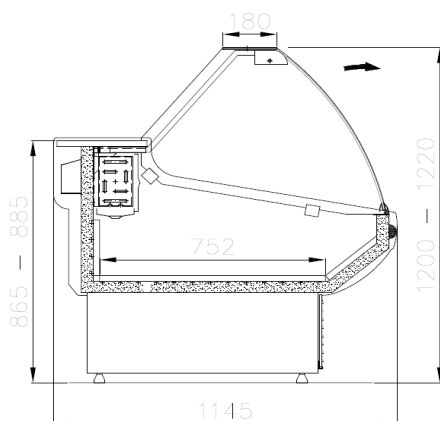


**Lada chłodnicza L- ... GZ RYBY**

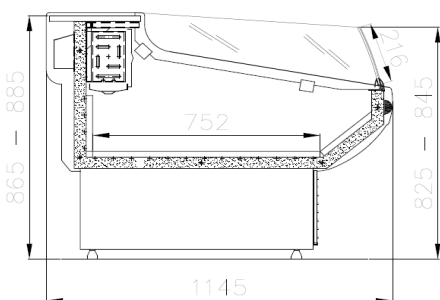
Wymiary zewn [mm]:	Dł.	Szer.	Wys.
L-1500GZ	1500	1145	1200
L-2000GZ	2000	1145	1200

TYP	L-1500 GZ	L-2000 GZ
<b>Ciężar własny:</b>	180 [kg]	220 [kg]
<b>Pow. ekspozycyjna:</b>	1,05 [m <sup>2</sup> ]	1,42 [m <sup>2</sup> ]
<b>Zakres temperatur:</b>	-2 ... - 1 [°C]	
<b>Otoczenie:</b>	+16...+25 [°C] 60% HR	
<b>Moc znamionowa:</b>	650 [W]	780 [W]
<b>Nomin. zużycie energii:</b>	10,0 [kWh/24 h] 15,0 [kWh/24 h]	
<b>Zasilanie:</b>	230 V / 50 Hz	
<b>Czynnik chłodniczy:</b>	R-404a lub R-134a	
<b>Wymiary blatu [mm]:</b>	1420x300	1920x300

**L- ... GZ RYBY**



**WYSOKA SZYBA**



**NISKA SZYBA**

**Wersja:**

- korpus z zewnątrz lakierowany proszkowo w kolorze szarym
- wnętrze wykonane z blachy kwasoodpornej AISI 304
- ekspozycja wykonana z blachy kwasoodpornej AISI 304
- izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej 40 mm
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaniem temp.
- automatyczne odszranianie
- obieg powietrza grawitacyjny
- szyba gięta odchylona do dołu (patrz schemat)

**Wyposażenie standardowe:**

- blat roboczy o szer. 300 mm wykonany z blachy nierdzewnej
- oświetlenie białe
- odbojnik z tworzywa sztucznego w kolorze szarym
- szklana górna półka
- termometr wewnętrzny
- przysłony z pleksi (rynek polski)
- odpływ kondensatu do pojemnika
- instrukcja obsługi, karta gwarancyjna z listą punktów serw.

**Wyposażenie opcjonalne:**

- blat roboczy wykonany z granitu
- wnętrze wykonane z blachy kwasoodpornej AISI 316
- front wykonany z profilu aluminiowego z ozdobami z tworzywa sztucznego
- frontowa półka klienta
- odbojnik frontowy aluminiowy
- wnętrze komory wykonane z blachy nierdzewnej
- świetlówka mięsna (kolor czerwony)
- wykonanie w wersji Tropik (otoczenie +16... +32°C przy 60% HR) dla wersji z wysoką szybą
- wersja z niską szybą ( bez oświetlenia )
- korpus z zewnątrz lub wewnątrz wykonany z blachy nierdzewnej

**Zastosowanie:** do krótkotrwałego przechowywania i ekspozycji ryb uprzednio wychłodzonych do temperatury przechowywania.