



Zakres temperatury: **+2°C/+8°C**

Agregat: **Wewnętrzny**

Czynnik chłodniczy: **R134a**

Dane techniczne	IBIZA 0.6	IBIZA 0.9
KOD	IB02	IB01
Długość [mm]	560	900
Pojemność użytkowa [dm ³]	90	160
Pojemność użytkowa komory [dm ³]	90	160
Powierzchnia półek [m ²]	0,28	0,45
Powierzchnia wystawowa [m ²]	0,28	0,45
Głębokość [mm]	700	700
Wysokość [mm]	1245+/10	1245+/10
Waga urządzenia [kg]	65	75
Czynnik chłodniczy	R134a	R134a
Temperatura odparowania To [°C]	-10	-10
Zapotrzebowanie mocy chłodniczej [W/mb]	200	200
Napięcie znamionowe [V]	230/50Hz	230/50Hz
Moc znamionowa oświetlenia [W]	7,2	8,5
Całkowita moc znamionowa [W]	144	208
Moc chłodnicza [W]	227	241
Zużycie energii elektrycznej [kWh/24h]	2	2,9
Ilość pojemników GN [szt]	6	10

Standard

agregat chłodniczy wewnętrzny

chłodzenie dynamiczne

korpus zewnętrzny z blachy powlekanej na kolor – możliwość wyboru koloru (wzornik IGLOO)

nadstawka górna szklana z szybą frontową giętą

stelaż przygotowany pod pojemniki gastronomiczne GN

komora przechowalnicza z blachy powlekanej na kolor biały

tylne drzwi rozwiernie

izolacja z ekologicznej pianki poliuretanowej

blat roboczy z blachy nierdzewnej

przystonki nocne z pleksy

oświetlenie wewnętrzne górne - świetlówka LED

odsranianie automatyczne

automatyczne odparowanie kondensatu

elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem

Opcje

niestandardowy kolor korpusu zewnętrznego (po konsultacji z działem sprzedaży Igloo)

korpus zewnętrzny z blachy nierdzewnej

korpus zewnętrzny z blachy kwasoodpornej

полиэтиленовая столешница

blat roboczy z blachy kwasoodpornej

komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej

komora przechowalnicza z blachy nierdzewnej kwasoodpornej

dotatkowa półka ekspozycyjna szklana

zestaw kótek

pojemnik gastronomiczny GN 1/4 - głębokość 65 mm

pojemnik gastronomiczny GN 1/4 - głębokość 150 mm

dotatkowa poprzeczka pod pojemnik gastronomiczny GN

