

SOĞUTUCU EKİPMANLARI

TNG-72-Wot Tezgah Tip 2 Kapılı Gastronom Derin Dondurucu



- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde
- Soğutma Sıcaklığı -2°C ile +8°C
- 43°C tropikal şartlarda yüksek performans
- Yeni Dokunmatik Elektronik sıcaklık ayarlı ve defrost kontrollü
- Built-in dijital gösterge.
- Okside olmayan antibakteriyel boyalı, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,
- Özel Preslenmiş Hijyenik Kapı Kulbu
- Geniş iç hacim.
- Kapılarda yoğuşma önleyici kablo rezistans.
- 90° derecede sabit kendi kendine kapanabilen kapılar.
- 60 mm kalınlığında 'Ozon dostu' poliüretan izolasyon.
- Ayarlanabilir Raflar.
- Isı yalıtımı sayesinde enerji tasarrufu sağlayan 40kg/m³ densiteye sahip iç gövde.
- CFC içermeyen çevre dostu R-290 A soğutucu gaz.
- Havalandırılabilir sökülebilir kompresör.
- Gaz yoğuşum kabı.
- Fan sistemli soğutma.
- Cam Kapılı Modeellerde yüksek kapasiteli LED aydınlatma
- R-290 Gaz uyumlu temizlik gerektirmeyen boyalı tel kondenser
- Cam Kapılı Modellede Isı yalıtımlı Temperli Cam
- Kolay temizlenebilen Yuvarlatılmış iç gövde.
- Paslanmaz çelik evaporatör kapağı.
- Yeni Robust Gövde.
- Yeni Robust Gövde