

CAC01

Шкаф для шоколада

Серия Indulgence cellar



- + Тип установки: отдельностоящий
- + Дизайн: черный
- + Система охлаждения: термоэлектрический
- + Тип охлаждения: вентилируемое
- + Диапазон регулировки температуры: 8 -18°C
- + Электронное управление
- + Термометр с цифровым дисплеем
- + Контроль влажности : естественный
- + Стеклопанель с УФ фильтром



Сенсорная панель интегрирована в дверцу

Идеально подходит для хранения вашего темного, молочного, или белого шоколада и ваших шоколадных тортов :

Шоколад, как и вино, нуждается в хранении и в особых условиях, чтобы во время дегустации восстановить все его ароматы.

Шоколадный шкаф LaSommelière гарантирует идеальные условия хранения, для сохранения всех вкусовых качеств ваших конфет: стабильная температура регулируемая по градусу, гигрометрия менее 70%, УФ-обработанное стекло, циркуляция воздуха- все это в компактном дизайне

Eco-responsibility

Наша продукция производится в соответствии с европейскими экологическими правилами.

Расход энергии рассчитывается на основе результата, полученного за 24 часа в стандартных условиях испытаний. Фактическое потребление энергии зависит от условий использования и расположения устройства.

Это оборудование предназначено для использования при температуре окружающей среды от 10 до 32° C.



> ОСНАЩЕНИЕ

- 2 выдвижных деревянных ящика (бук)
- 4 регулируемые ножки

> ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Старый класс энергопотребления: В
- Годовое энергопотребление: 160 кВт
- Климатический класс: N-SN (10 до 32° С.)
- Уровень шума: 41 дБ
- Напряжение питания: 220-240 В
- Потребляемая мощность: 70 Вт
- Категория: 10 - Многофункциональные и другие холодильные установки



Размер ящика : Ш 355 x Г 295 x В 50 мм
Внутренний размер ящика : Ш 305 x Г 271 x В 37 мм

Если шоколад не употребляется немедленно, он может покрыться белым налетом, если хранится при температуре менее 15°C (например, в холодильнике), и подтаять при температуре более 19°C (температура окружающей среды). В любом случае он теряет свой аромат, его сложная структура распадается. Сахар, при охлаждении, и жир, при нагревании, поднимаются на поверхность шоколада. Свет или высокая влажность (выше 70%) также могут вызвать необратимые ароматические потери.

> ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габариты в упаковке (ШxГxВ см)	: 46 x 56,5 x 32
без упаковки (ШxГxВ см)	: 42 x 48 x 28,5
Вес брутто (кг)	: 10.00
Вес нетто (кг)	: 8.00
Полная автозагрузка (шт)	: 460
Контейнер (шт)	20' : 350
	40' : 721
	40' HC : 824

Gencod 3541361302220

> АКСЕССУАРЫ

Доступны только запасные части