

Холодильные шкафы DP специально разработаны для демонстрации и продажи икры, рыбных деликатесов и пресервов с учетом всех требований к условиям хранения и экспозиции этих деликатных продуктов:



- шкафы надежно поддерживают температурный режим: - 8 ... 0 °С
- в качестве терморегулятора применен электронный блок управления с жидкокристаллическим дисплеем, позволяющий точно задавать, поддерживать, контролировать рабочую температуру и управлять настройками
- шкафы оснащены механическим замком для обеспечения сохранности дорогостоящих продуктов
- вертикальная внутренняя подсветка равномерно освещает продукты на всех полках шкафов и акцентирует внимание на товаре
- верхняя информационная панель (канале) привлекает внимание покупателей
- дверь в алюминиевой раме с легкозаменяемым стеклопакетом закрывается автоматически и плотно прилегает к корпусу благодаря уплотнителю с магнитной вставкой
- ножки регулируются по высоте

Модель	DP105-S	DP107-S
Диапазон рабочих температур, °С	-8...0	
Объем, л	500	700
Габаритные размеры, мм	697x620x1960	697x854x1960
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °С./вл-сть, %)	до +32/до 60	
Тип охлаждения	динамический	
Хладагент	R404A	
Расположение агрегата	верхнее	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата	
Клапан Шредера	+	+
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50
Потребляемая мощность, Вт, не более	550	550
Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	9,2	10
ПЭН обогрева двери	+	
ПЭН обогрева трубки слива конденсата	+	
Допустимая нагрузка на полку, кг	40	
Размер полки, мм	595x455	530x650
Кол-во полок	4	
Шаг установки полок, мм	12,5	60
Подсветка	вертикальная	
Канале с подсветкой	+	
Замок	+	



DP105-S, DP107-S

