

HappyChef

Наша цель – Ваш Успех!



**ХОЛОДИЛЬНЫЕ
МОРОЗИЛЬНЫЕ
ШКАФЫ**



Полностью из нержавеющей стали:

- корпус внутри и снаружи - AISI 430
- полки-решетки, направляющие, ножки - AISI 304



Температурные диапазоны:

- -5 ... +12°C (хранение охлаждённых продуктов)
- -22 ... -18°C (хранение замороженных продуктов)



Полезный объём:

- 600 л



Габаритные размеры (ширина × глубина × высота):

- 730 × 850 × 2100 мм



Регулируемая ножка с диапазоном регулировки:

- -5 / +25 мм



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С 5

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, МОРСКАЯ ВЕРСИЯ МС 5

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ F 5

ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ, МОРСКАЯ ВЕРСИЯ MF 5



Открывающаяся панель для доступа к агрегату в фронтальной части



Бесшовная изоляция методом жидкой заливки



4 полки из нержавеющей стали AISI 304
Направляющие из нержавеющей стали для GN 2/1



Универсальная дверь: левое или правое открывание
Система обогрева дверного проёма



Система выпаривания конденсата без напольного дренажа



Съёмный моющийся фильтр



Система SmartCool HC

Более высокая температура окружающей среды на коммерческой кухне и пекарне требует большей эффективности холодильной установки и высокого качества изоляционных панелей.

Уникальная **система охлаждения SmartCool HC с нижним забором воздуха** позволяет эксплуатировать шкафы при повышенных температурах и влажности.

Забор воздуха для охлаждения конденсаторов осуществляется снизу, где он имеет наименьшую температуру, через съёмный моющийся фильтр. **Система SmartCool HC позволяет экономить ресурс агрегата и электроэнергии до 30%.**

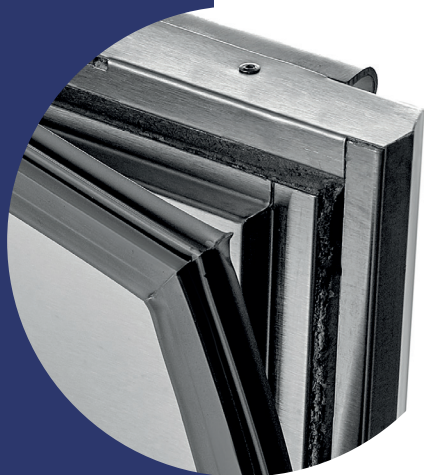
Система бесшовной изоляции

Улучшенная европейская **технология изоляции корпуса методом жидкой заливки** позволяет обеспечить высокий уровень энергоэффективности оборудования за счет снижения теплопотерь. Корпус оборудования заливается в собранном виде, что позволяет добиться максимального уровня заполнения внутренних полостей и исключить образование воздушных прослоек.



Сервис за 60 сек

Комплексная программа «Сервис за 60 сек» включает конструкторские и технологические решения, направленные на **доступность и эффективность сервисного обслуживания без привлечения специального персонала**. Данный подход позволяет минимизировать время простоя оборудования, тем самым снизить риски для бизнеса.



Уплотнительные резинки дверей при повреждении или снижении изоляционных свойств легко устанавливаются без привлечения сервисного персонала

Открывающаяся панель с фронтальной части шкафа **даёт беспрепятственный доступ к агрегатной части для сервисного обслуживания.**



Функциональность

Расширение функциональных и эксплуатационных возможностей, повышение удобства использования обеспечивает принцип универсальности.



Изменение уровня расположения и количества выдвижных полок, а также соответствие направляющих GN 2/1 повышает эффективность использования объема шкафа.



Универсальные петли и точки их крепления позволяют использовать левое или правое размещение двери с легкой сменой стороны непосредственно на объекте.



Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI 304 с диапазоном регулировки -5 / +25 мм позволяют нивелировать неровности пола.



Быстростъёмный моющийся фильтр в системе забора воздуха предотвращает загрязнение решетки конденсатора, тем самым снижается нагрузка на агрегат и продлевается его срок службы.



HappyChef

ООО «ХэппиШеф»
www.happychef.ru

info@happychef.ru
+7 (812) 309-35-20

г. Санкт-Петербург,
ул. Заневский пост, 3к1