Electrolux PROFESSIONAL

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #

Dozownik napojów chłodzonych 1x18 lit., model z mieszadłem z zamykaną pokrywą



CCCRKV (ECS1D22) Dozownik napojów chłodzonych 1x18 lit., model z mieszadłem z zamykaną pokrywą

Podstawowa charakterystyka

- Funkcja do mieszania świeżych soków, kaw lub herbat z systemem minimalnego spieniania.
- Łatwy w odłączeniu system zwalniania pojemnika dla szybszego i łatwiejszego montażu i demontażu.
- Przyjazna dla użytkownika konstrukcja umożliwia urządzeniu dozowanie napoju do ostatniej kropli.
- Jeden pojemnik (18 litrów) łatwy do czyszczenia z odstępem dla szklanek o wysokości do 23 cm.

Konstrukcja

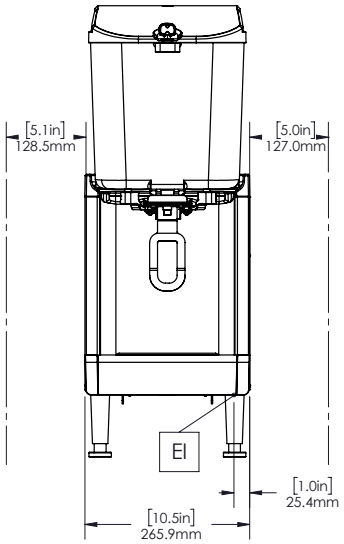
- Typ czynnika chłodniczego: R290.
- Dozownik z podstawą ze stali nierdzewnej i przezroczystym plastikowym pojemnikiem.
- Kompaktowy rozmiar o szerokości tylko 27 cm pozwala zaoszczędzić cenne miejsce na blacie roboczym.
- Jak najmniej wyjmowanych części, aby uprościć czyszczenie i ograniczyć konserwację.
- Zakres temperatur od 1,7 - 5° C.
- Wlot powietrza od dołu i wylot do tyłu.
- Zamykana pokrywa dla większego bezpieczeństwa przed niefachową manipulacją.

APROBATA

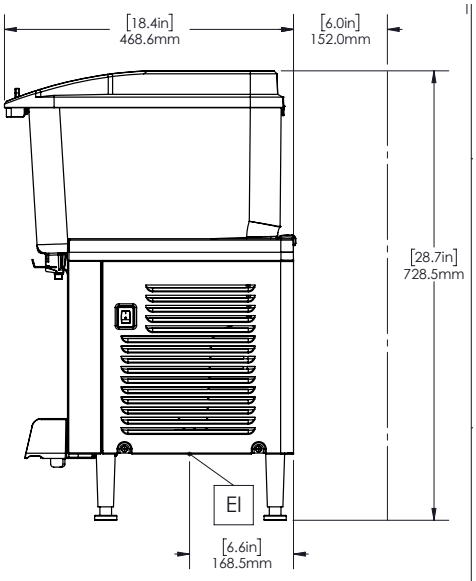
Electrolux PROFESSIONAL

Dozownik napojów chłodzonych 1x18 lit., model z mieszadłem z zamykaną pokrywą

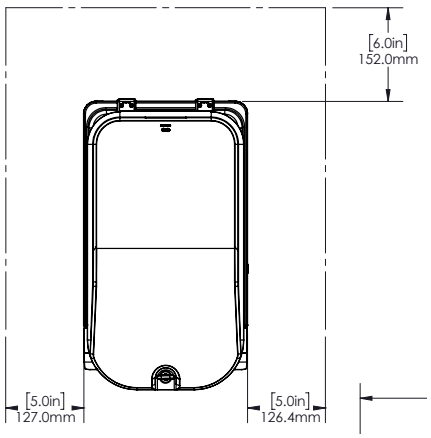
Przód



Bok



Góra



Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.11.10

Electrolux PROFESSIONAL

Dozownik napojów chłodzonych 1x18 lit., model z mieszadłem z zamykaną pokrywą

Elektryczne

Napięcie zasilania:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Maksymalna moc przyłączeniowa:	0.4 kW
Typ wtyczki:	CE-SCHUKO

Kluczowe informacje:

Ciężar netto:	20 kg
Ciężar wysyłkowy:	24 kg
Wysokość wysyłkowa:	528 mm
Szerokość wysyłkowa:	381 mm
Głębokość wysyłkowa:	480 mm
Objętość wysyłkowa:	0.1 m^3

Dane utrzymywalności

Typ czynnika chłodniczego:	R290

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.