

Sotto™ 30 Kostkarka podblatowa

☐ UGP-030A



Sotto to idealne rozwiązanie dla miejsc, w których preferowanych jest tylko kilka dużych kostek w szklance.

- Wiodąca w branży wydajność
- Intuicyjny system sterowania
- F-gazy zgodne z naturalnym czynnikiem chłodniczym R290
- Wysuwany filtr powietrza
- Strefa jedzenia bez narzędzi
- Wysokiej jakości obudowa ze stali nierdzewnej
- Duża, czysta, przezroczysta, 20g Kostka Gourmet

Nogi

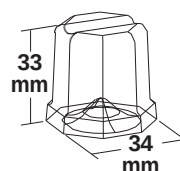


Nogi standardowe



Regulowane nogi (101-152mm) dostępne jako opcja.

Kształt kostki

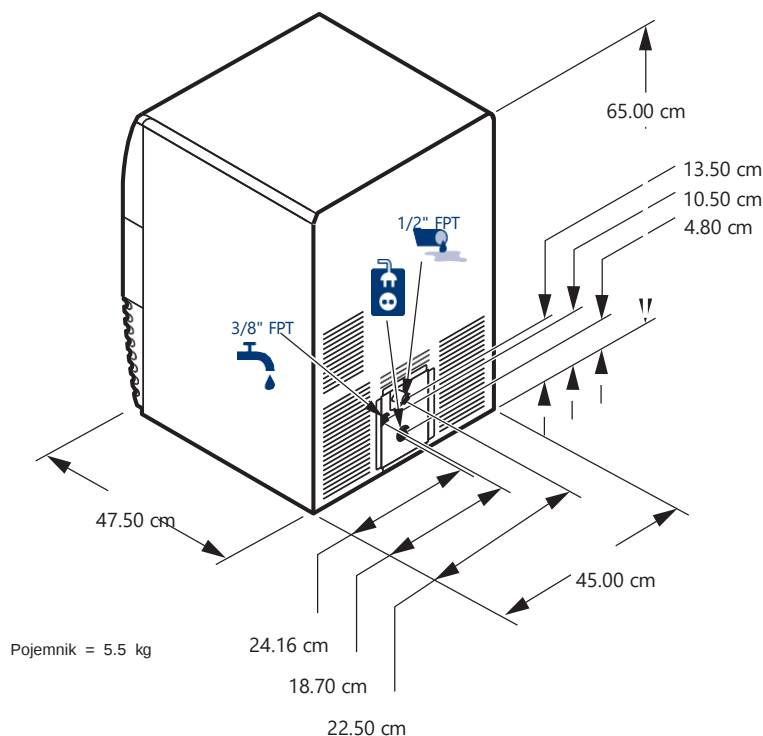


WRAS
APPROVED
PRODUCT

Intertek GS

CE

UGP-030



Minimum		Maximum
10°C		43°C
10°C		32°C
20psi 140 kPa		80psi 550 kPa
2.8	A	
		15 Amps

			24h			
			21°/10°C 70°/50°F	32°/21°C 90°/70°F		
UGP-030A			35 kg	27,5 kg	[kWh] – 100 kg	[l/h]
			71 lbs	59 lbs		
					18.9*	3.2

*Pomiar przy temp. otoczenia 21°C i temp. wody 10°C.