Carboma

IKI

Настольные профессиональные витрины для ингредиентов (GN1/4)

Предназначены для кратковременного хранения ингредиентов при приготовлении пиццы и салатов, демонстрации предварительно охлажденных продуктов в гастроёмкостях GN1/4

Корпус из нержавеющей стали

Цифровой контроллер для точной настройки температуры продуктов

Энергоэффективность

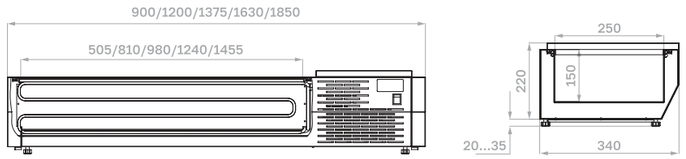
Статическое охлаждение

3 вида исполнения: без крышки, с крышкой из нержавеющей стали, со стеклянным колпаком с LED подсветкой



Технические характеристики A30 без крышки

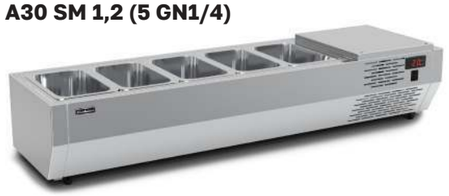
Модель	Общая длина, мм	Тип гастроемкости	Количество гастроемкостей	Рабочая температура, °C
A30 SM 0,9 (3 GN1/4)	900	GN1/4 x 150 мм	3	+2...+10
A30 SM 1,2 (5 GN1/4)	1200		5	
A30 SM 1,4 (6 GN1/4)	1375		6	
A30 SM 1,6 (7 GN1/4)	1630		7	
A30 SM 1,9 (9 GN1/4)	1850		9	



A30 SM 0,9 (3 GN1/4)



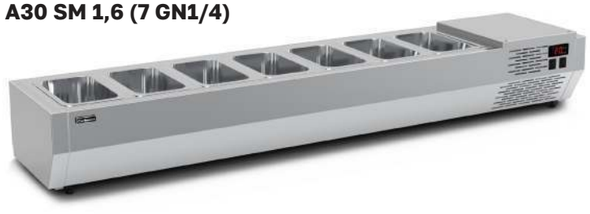
A30 SM 1,2 (5 GN1/4)



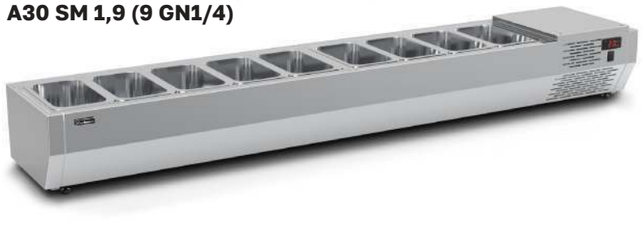
A30 SM 1,4 (6 GN1/4)



A30 SM 1,6 (7 GN1/4)



A30 SM 1,9 (9 GN1/4)



Опции

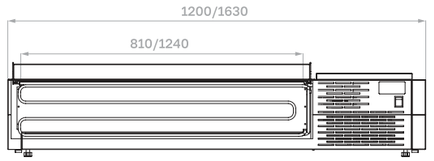
Гастроемкости GN1/4 (265x162x150)

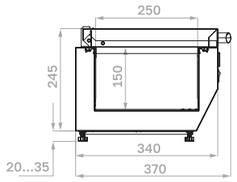
Складская программа

0430 (INOX)

Технические характеристики A30 с крышкой

Модель	Общая длина, мм	Тип гастроемкости	Количество гастроемкостей	Рабочая температура, °C
A30 SM 1,2 с крышкой (5 GN1/4)	1200	GN1/4 x 150 мм	5	+2...+10
A30 SM 1,6 с крышкой (7 GN1/4)	1630		7	





A30 SM 1,2 с крышкой (5 GN1/4)

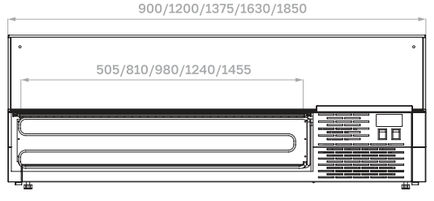


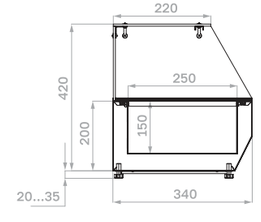
A30 SM 1,6 с крышкой (7 GN1/4)



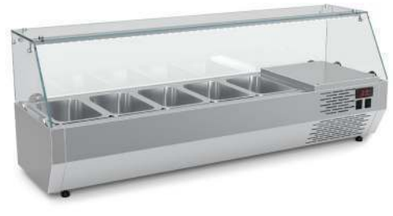
Технические характеристики A30 со стеклянным колпаком

Модель	Общая длина, мм	Тип гастроемкости	Количество гастроемкостей	Рабочая температура, °C
A30 SM 0,9- G (3 GN1/4)	900	GN1/4 x 150 мм	3	+2...+10
A30 SM 1,2-G (5 GN1/4)	1200		5	
A30 SM 1,4-G (6 GN1/4)	1375		6	
A30 SM 1,6-G (7 GN1/4)	1630		7	
A30 SM 1,9-G (9 GN1/4)	1850		9	





A30 SM 1,2-G (5 GN1/4)



A30 SM 1,6-G (7 GN1/4)

