Настольные витрины
A37 (Sushi Bar)



- Настольные витрины A37 (Sushi Bar) – предназначены для кратковременного хранения популярных японских блюд, таких как суши, сашими, роллы и др.
- Распределение холода производится снизу и сверху равномерно, что не дает заветриваться продуктам и бережет их от замораживания и высыхания.

Carboma®

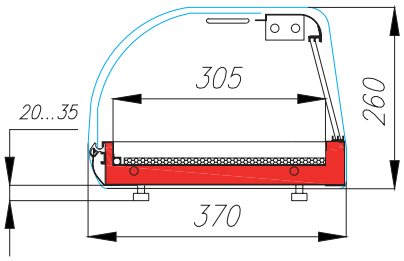


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Общая длина, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м²	Полезный объем, м³	Рабочая температура, °С
	→ мм	м²	м³	
1,0	1090	0,21	0,01	+2...+10*
1,5	1440	0,32	0,016	
1,8	1790	0,42	0,021	

* указанный температурный режим обеспечивается при наличии гастроемкостей GN1/3 325x176x40, в комплект поставки не входят

СТАТИКА



Климатический класс оборудования: 3.
Витрины предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от +12°С до +25°С и относительной влажности не более 60%.

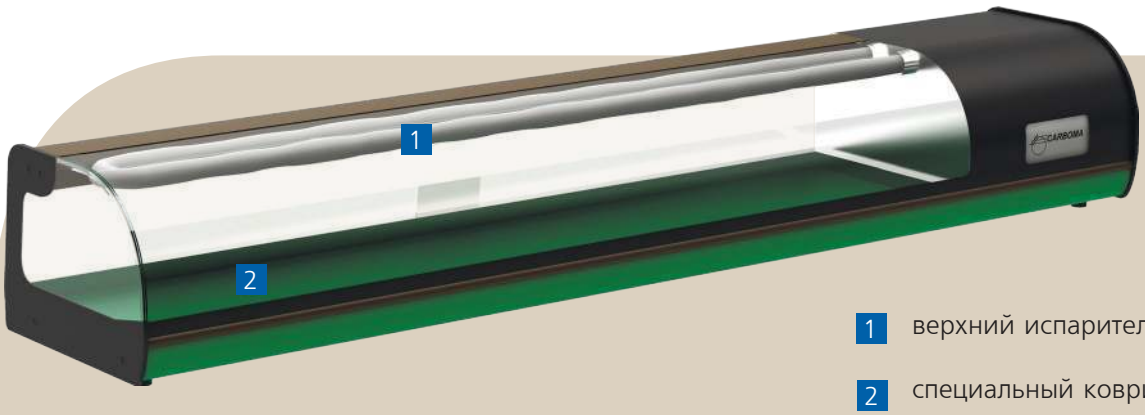
СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

black&steel



ОПЦИИ:

- гастроемкости



1 верхний испаритель

2 специальный коврик для продуктов из риса

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления