Настольные витрины
A37 (Bar)



ТЕПЛО

До+60°С

ХОЛОД

0°С/+8°С

- Настольные витрины A37 (Bar) – это незаменимое оборудование для небольших торговых предприятий и заведений общественного питания
- Предназначены для демонстрации как готовых к употреблению блюд, так и полуфабрикатов
- Элегантный дизайн выгодно подчеркнет привлекательность выставляемого товара и обеспечит идеальные условия хранения

Carboma®

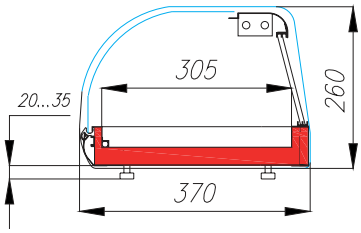


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

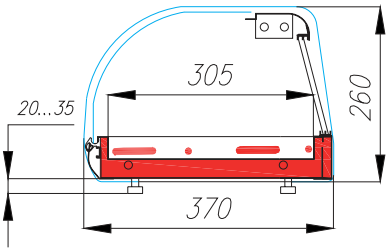
Модель	Общая длина, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м²	Полезный объем, м³	Рабочая температура, °С
	→ мм	м²	м³	
1,0 статика	1090	0,21	0,01	0...+8
1,5 статика	1440	0,32	0,016	
1,8 статика	1790	0,42	0,021	
1,0 статика XL	1090	0,21	0,01	
1,5 статика XL	1440	0,32	0,016	
1,8 статика XL	1790	0,42	0,021	
1,0 тепловая	1015	0,27	*	до +60
1,5 тепловая	1370	0,38		

* в комплект поставки входят гастроемкости GN1/3 (325x176x40)

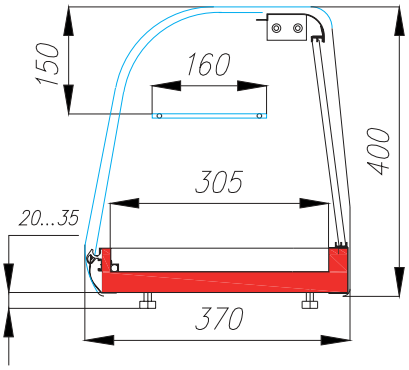
СТАТИКА



ТЕПЛОВАЯ



СТАТИКА XL



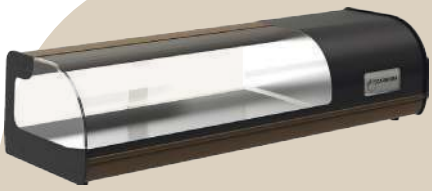
Климатический класс оборудования: 3.
Витрины предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от +12°С до +25°С и относительной влажности не более 60%.

СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

black&steel



ОПЦИИ:
- гастроемкости для холодильной витрины



статика



тепловая



статика XL

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