Настольные витрины
A89 (ARGUS)



РЫБА

Идеально для демонстрации свежей рыбы

- Настольные витрины ARGUS A89 – это широковостребованное и 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®

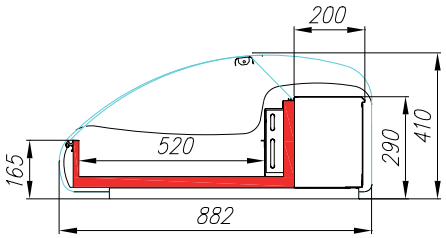


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

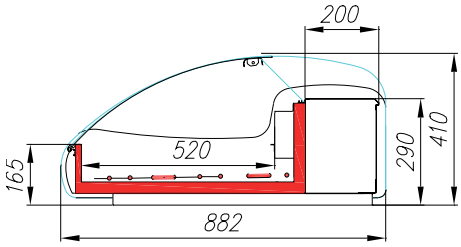
Модель	Общая длина, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, $м^2$	Полезный объем, $м^3$	Рабочая температура, °С
	→ мм	$м^2$	$м^3$	
1,0 статика	1000	0,5	0,05	+2...+8 / -5...+5
1,0 тепловая	1000	0,5	*	до +60
Подставка	755	-	-	-

* величина изменяется в зависимости от числа и типа используемых гастроемкостей (в комплект поставки входят гастроемкости GN1/3 325x176x65 – 9 шт.)

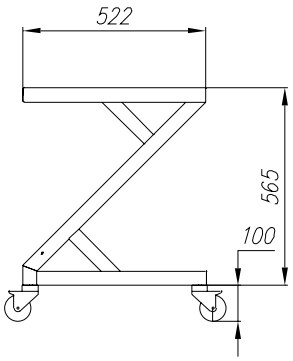
СТАТИКА



ТЕПЛОВАЯ



ПОДСТАВКА



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%.

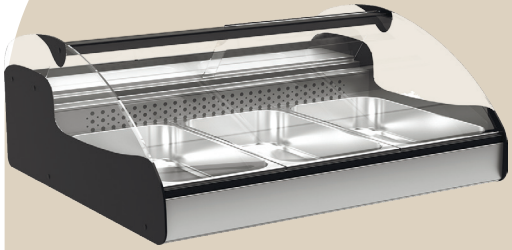
СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

black&steel



ОПЦИИ:

- подставка под витрину
- гастроемкости для холодильной витирины







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