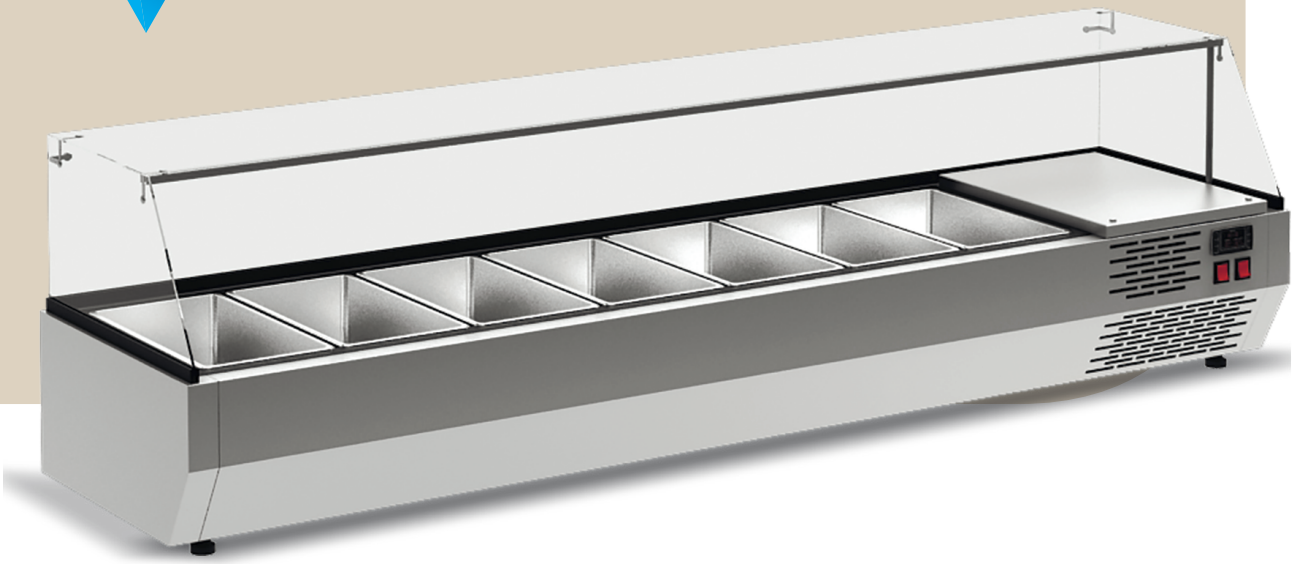
Настольные витрины для ингредиентов **A40 (IDO)**



- Настольные витрины для ингредиентов A40 (Ido) – это качественное и практичное оборудование, которое широко используется на предприятиях торговли и общественного питания
- Могут использоваться как дополнительный элемент холодильных столов, столов для пиццы, барных стоек, прилавков и т.п.

Carboma®

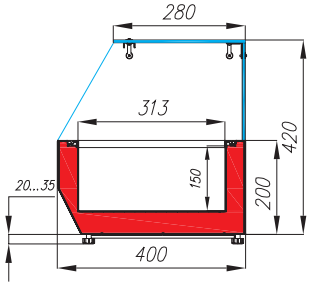


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

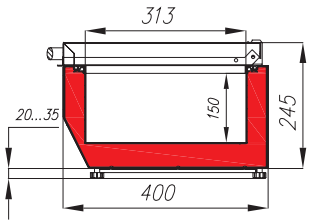
Модель	Общая длина,мм	Внутренний (полезный объем),м³	Рабочая температура,оС
	→ мм	м³	
1,0 холодильная	1000	0,03	+2...+10
1,3 холодильная	1260	0,04	
1,5 холодильная	1485	0,05	
1,7 холодильная	1660	0,06	
2,1 холодильная	2060	0,08	
1,0 тепловая*	1000	0,02	до +60
1,3 тепловая*	1260	0,03	

* гастроемкости GN1/3 (325x176x100 мм) в комплект поставки входят

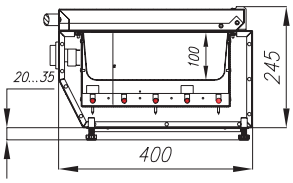
СО СТЕКЛОМ



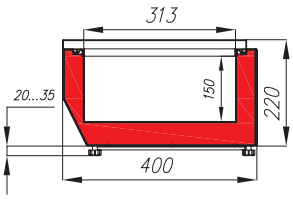
С КРЫШКОЙ



ТЕПЛОВАЯ С КРЫШКОЙ



ОТКРЫТАЯ



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%.

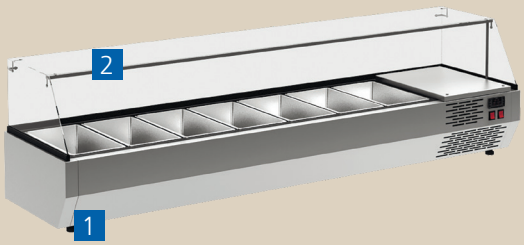
ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX

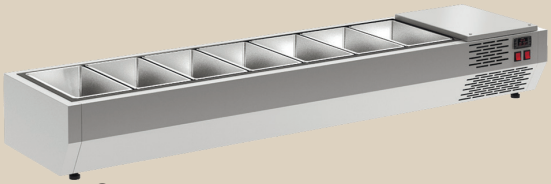
ОПЦИИ:
- гастроемкости GN1/3 (325x176x150 мм) для холодильной витрины

1 регулируемые по высоте ножки

2 LED-подсветка



Со стеклом



Открытая



С крышкой

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