Шкафы холодильные с высоким уровнем влажности

CARBOMA PRO



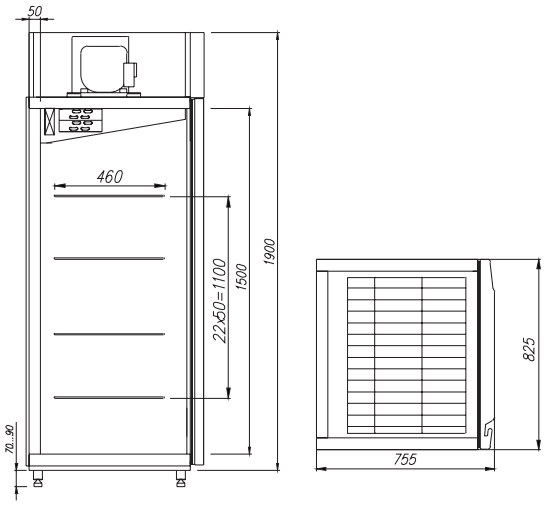
- Холодильные шкафы серии CARBOMA PRO с **высоким уровнем контроля влажности** идеальны для процессов **вызревания мяса, вызревания сыра и приготовления колбас**
- Принудительное увлажнение позволяет с высокой точностью поддерживать в холодильных шкафах влажность до 99%
- Шкафы серия CARBOMA PRO с **высоким уровнем контроля влажности** оснащены **программируемыми контроллерами**, позволяющими программировать и запоминать рецептуры
- Шкафы требуют подключения к системе подачи/отвода воды

Carboma®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м²	Рабочая температура, °С	Размер полки, мм	Расположение агрегата	Влажность, %
	мм	м²		мм		
700	825x755x1900 (1990)	1,33	0...+20	725x460	верхнее	65...99

700



ОПЦИИ:
- дополнительная полка
- колесная опора
- комплект для сырного шкафа (4 деревянные полки)
- комплект для мясного шкафа (планка, крюкдля туши)
- озонатор
- гастроемкость GN2/1
- LED подсветка (розовый мясной)

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX RAL9005



ДЕРЕВЯННЫЕ ПОЛКИ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ



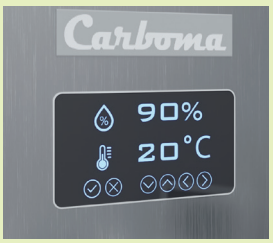
ПЛАНКА И КРЮК ДЛЯ ТУШИ



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN2/1



ПРОГРАММИРУЕМЫЙ КОНТРОЛЛЕР



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