

## Витрина кондитерская Carboma KC84-110 VV 0,9-1 COSMO закрытая

Закрытая кондитерская витрина **Carboma KC84-110 VV 0,9-1 COSMO** используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения напитков, тортов, пирожных и других кондитерских изделий и гастрономических товаров. Модель оснащена 4-х сторонним остеклением, откидывающимся передним стеклопакетом, 2 регулируемые по уровню стеклянными полками со встроенными ценникодержателями и регулируемые ножками высотой от 30 до 50 мм. Корпус выполнен из стали и пластика, термоизоляция корпуса - из пенополиуретана.



### Особенности:

- Динамическая система охлаждения
- Компрессор европейского производства
- Электронный блок управления Carel
- Хладагент: R134a / R404a
- Климатический класс: 3
- LED-освещение каждой полки
- LED-освещение базовой полки снизу
- Откидывание переднего стеклопакета (угол открывания - 40 градусов)
- Ровные грани стеклопакетов и отсутствие соединительных планок во внешнем контуре остекления придают витрине легкость и эффект бесконечности
- Предназначена для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией
- Идеально подходит для любой конфигурации помещений, дает возможность легко менять и расширять концепцию, варьируя пространством и объемом экспозиции продуктов

### Опции (заказываются отдельно):

- Стеклопакет с зеркалом на раздвижных створках
- Накладка из нержавеющей стали (рабочая поверхность)
- Колесная опора (100 мм)

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 74630 руб.**

| Характеристики |                    |
|----------------|--------------------|
| Цвет           | черный             |
| Объем          | 200 л              |
| Высота         | от 1100 до 1150 мм |
| Ширина         | 900 мм             |
| Глубина        | 850 мм             |

| Характеристики                           |                |
|--|----------------|
| Напряжение                               | 220 В          |
| Длина полки                              | 830 мм         |
| Температурный режим                      | от 2 до 10 °С  |
| Страна-производитель                     | Россия         |
| Длина нижнего поддона                    | 820 мм         |
| Экспозиционная площадь                   | 1,32 м2        |
| Рабочая температура окружающей среды     | от 12 до 25 °С |
| Макс. рабочая влажность окружающей среды | 60%            |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**