

Витрина кондитерская Carboma KC82 SM 1,0-1

Кондитерская витрина **Carboma KC82 SM 1,0-1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения тортов, пирожных и других кондитерских изделий. Модель оснащена прямым стеклом и регулируемыми ножками высотой от 30 до 50 мм. Корпус выполнен из стали с ППУ-теплоизоляцией, зона выкладки и столешница - из нержавеющей стали, раздвижные задние створки - из оргстекла, передняя панель - из МДФ белого цвета или декорированного под дерево.



Боковые панели в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Возможен заказ панелей из МДФ белого цвета или декорированного под дерево и панелей из коричневого пластика и МДФ, декорированного под дерево.

Особенности:

- Статическая система охлаждения
- Микропроцессорный блок управления с индикацией температуры
- Оттайка естественными теплопритоками
- Хладагент: R134a
- Климатический класс: 3
- Освещение переднего фронта
- LED-освещение каждой полки и экспозиционной поверхности
- Возможность стыковки в линию: холодильная+ холодильная, холодильная+башня, тепловая+тепловая, нейтральная+нейтральная

Опции (заказываются отдельно):

- Боковины из ламинированного МДФ, декорированного под дуб
- Боковины из ламинированного МДФ цвета белый глянец
- Боковины из коричневого пластика и ламинированного МДФ, декорированного под дуб
- Стыковочный комплект
- Деревянная решетка для хлебных изделий, сыра, деликатесов
- Двухступенчатые поддоны для выкладки товара

** Размеры указаны с учетом боковин, которые в комплект поставки не входят.*

Внимание! На фото несколько аналогичных моделей разного размера.

Цена: 58996 руб.

Характеристики	
Цвет	коричневый, бежевый
Высота	от 1070 до 1120 мм
Ширина	от 980 до 1020 мм

Характеристики	
Глубина	840 мм
Напряжение	220 В
Полезный объем	0,07 м3
Вес (без упаковки)	95 кг
Длина без боковин	940 мм
Температурный режим	от 0 до 10 °С
Страна-производитель	Россия
Глубина зоны выкладки	490 мм
Потребляемая мощность	3,2 кВт/сутки
Экспозиционная площадь	0,46 м2
Температура окружающей среды	от 12 до 25 °С
Максимальная влажность окружающей среды	60%

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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