

Витрина холодильная Carboma G110 SM 1,5-2-1 (ВХСо-1,5 G110) (статика, выносной агрегат)

Открытая холодильная витрина **Carboma G110 SM 1,5-2-1 (ВХСо-1,5 G110)** используется на предприятиях общественного питания и торговли для охлаждения, кратковременного хранения, демонстрации и продажи продуктов питания, салатов, молочных и других гастрономических изделий. Модель оснащена дополнительным накопителем для продуктов со стороны продавца и регулируемые ножки высотой от 20 до 35 мм. Нижний уровень и столешница выполнены из шлифованной нержавеющей стали.



Передняя панель может быть выполнена из окрашенной или нержавеющей стали или из МДФ. Боковые панели из ламинированного МДФ и холодильный агрегат в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Статическая система охлаждения
- Микропроцессорный блок управления с индикацией температуры
- Автоматическая разморозка
- Хладагент: R404a, R134a
- Климатический класс: 3
- LED-освещение основной зоны
- Терморегулирующий вентиль
- Отсутствует стеклянная надстройка

Опции (заказываются отдельно):

- Специальный стыковочный комплект для выстраивания нескольких витрин в одну линию
- Пластиковые боковины заливные ППУ со стеклом
- Стеклянная полка с делителем
- Деревянная полка
- Полка для весов
- Колесная опора

* Длина модели указана с боковинами, которые в комплект поставки не входят.

** При Ткип от 10 до 45 °С.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера со стеклянной надстройкой и ламинированными боковинами.

Цена: 48960 руб.

Характеристики	
Высота	от 870 до 905 мм
Ширина	1500 мм

Характеристики

Витрина	среднетемпературная
Глубина	1100 мм
Напряжение	220 В
Применение	общего назначения, охлажденное мясо, охлажденная рыба
Полезный объем	0,16 м3
Вес (без упаковки)	100 кг
Длина без боковин	1420 мм
Температурный режим	от 2 до 6 °С
Холодильный агрегат	выносной
Страна-производитель	Россия
Глубина зоны выкладки	735 мм
Экспозиционная площадь	1,04 м2
Максимальная температура окружающей среды	25 °С
Максимальная относительная влажность окружающей среды	60%
Рекомендуемая минимальная холодопроизводительность агрегата	1,05 кВт**

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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