

Витрина холодильная Carboma GC75 SV 1,8-1 (индивидуальное исполнение) (статика)

Холодильная витрина **Carboma GC75 SV 1,8-1** 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, поддоном для выкладки и регулируемые ножками высотой от 20 до 35 мм. Столешница, зона выкладки, боковые и нижняя фронтальная панели, обшивка светильника и испарителя выполнены из окрашенной стали, декоративная передняя панель - из окрашенной стали или паттерна, держатель стекла - из нержавеющей стали. Боковины и столешница покрыты пенополиуретановой теплоизоляцией.



Поддон для gastronormов и gastronormности GN 1/3 глубиной 150 мм в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Статическая система охлаждения
- Микропроцессорный блок управления с индикацией температуры
- Оттайка естественными теплопритоками
- Хладагент: R134a, R404a
- Климатический класс: 3
- LED-освещение
- 100% гастронормированность
- Огромное разнообразие вариантов цветового исполнения
- Индивидуальное исполнение: любые цвета декоративной передней, нижней передней и боковой панелей, паттерн или цвет по RAL

Опции (заказываются отдельно):

- Поддон под gastronormности GN 1/3
- Колесная опора
- Делитель
- Полнопрофильный делитель

** Необходимо приобрести специальный поддон для gastronormностей.*

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 62985 руб.

Характеристики	
Высота	от 1150 до 1185 мм
Ширина	1780 мм
Витрина	среднетемпературная
Глубина	770 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Применение	общего назначения, охлажденное мясо, охлажденная рыба
Глубина полки	210 мм
Полезный объем	0,13 м3
Длина без боковин	1700 мм
Температурный режим	от -5 до 5 °С
Холодильный агрегат	встроенный
Страна-производитель	Россия
Экспозиционная площадь	0,85 м2
Вместимость gastronorm-контейнеров	10x GN 1/3 глубиной 150 мм*
Температура окружающей среды	от 12 до 25 °С
Максимальная относительная 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

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