

Витрина холодильная Carboma GC120 SM 2,0-1 (цвет по схеме) (статика)

Холодильная витрина **Carboma GC120 SM 2,0-1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для охлаждения, кратковременного хранения, демонстрации и продажи продуктов питания, салатов, молочных и других гастрономических изделий. Модель оснащена Г-образным открывающимся фронтальным стеклом, дополнительным накопителем для продуктов со стороны продавца и регулируемыми ножками высотой от 30 до 50 мм. Столешница, обшивка испарителя и зона выкладки выполнены из шлифованной нержавеющей стали, передняя панель - из крашеной стали, полка - из анодированного алюминия.



Боковые панели из пластика со стеклом толщиной 40 мм в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Статическая система охлаждения
- Микропроцессорный блок управления с индикацией температуры
- Оттайка естественными теплопритоками
- Хладагент: R404a, R134a
- Климатический класс: 3
- Отбойник холода
- Улучшенный обзор продукции
- LED-освещение основной зоны

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 для хлеба, сыра и деликатесов
- Полка для весов
- Колесная опора
- Габаритности GN 2/1 и GN 1/1 глубиной 65 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 73610 руб.

Характеристики	
Высота	от 1200 до 1250 мм
Ширина	1955 мм
Витрина	среднетемпературная
Глубина	1215 мм
Напряжение	220 В

Характеристики

Применение	общего назначения, охлажденное мясо, охлажденная рыба
Полезный объем	0,25 м3
Длина без боковин	1875 мм
Температурный режим	от 0 до 6 °С
Холодильный агрегат	встроенный
Цвет передней панели	красный / зеленый / желтый / черный / белый / серый / бежевый
Страна-производитель	Россия
Глубина зоны выкладки	880 мм
Экспозиционная площадь	1,65 м2
Используемые gastronormы	GN 2/1 / GN 1/1 глубиной 65 мм
Максимальная температура окружающей среды	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/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