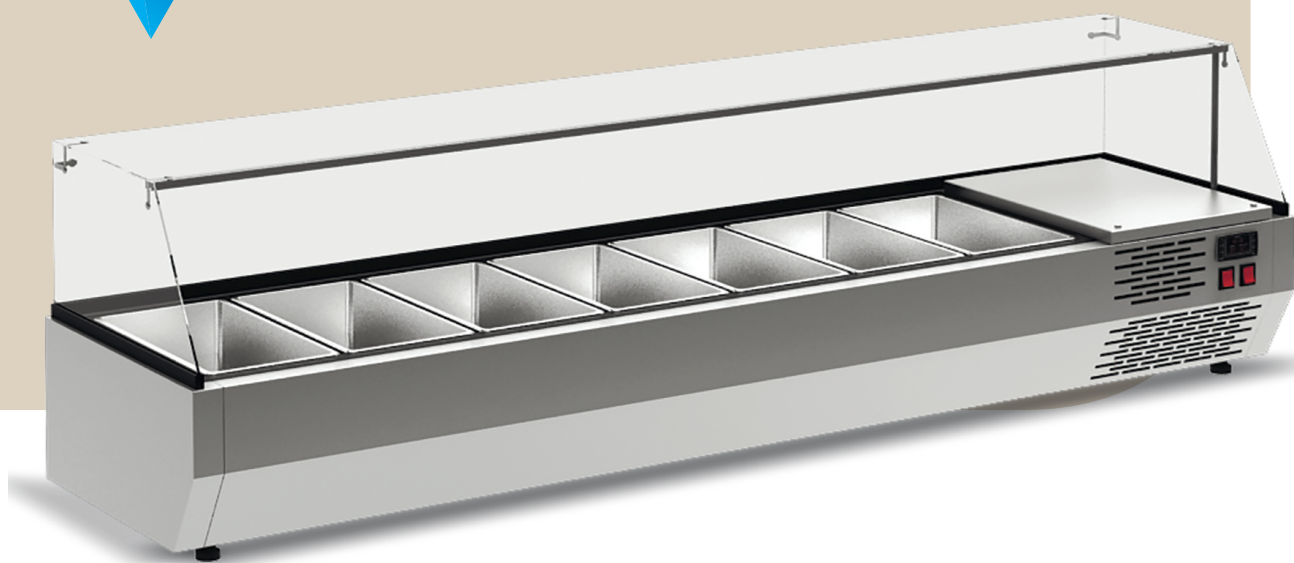
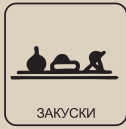


Настольные витрины
для ингредиентов
A40 (Ido)



- ▼ Настольные витрины для ингредиентов A40 (Ido) – это качественное и практичное оборудование, которое широко используются на предприятиях торговли и общественного питания
- ▼ Могут использоваться как дополнительный элемент холодильных столов, столов для пиццы, барных стоек, прилавков и т.п.

Салютма®

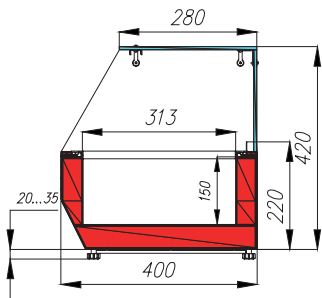


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

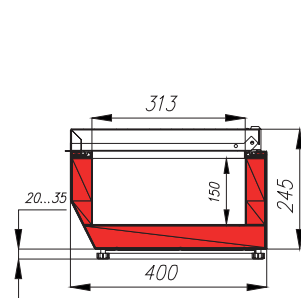
Модель	Общая длина витрины, мм → мм	Полезный объем, м ³ 	Рабочая температура, °C
2	1200	0,04	+2...+10
3	1630	0,06	+2...+10
fast food	1405	0,04	0...+8

* величина изменяется в зависимости от числа и типа используемых gastronormов (максимальная высота gastronormов 150 мм)

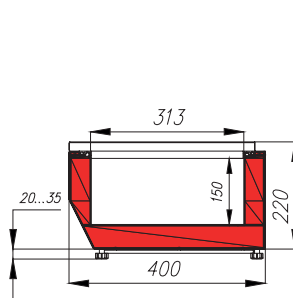
СО СТЕКЛОМ



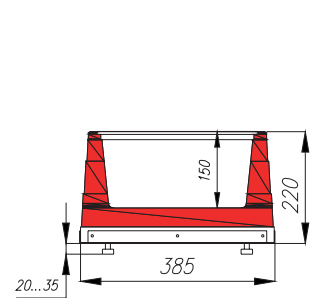
С КРЫШКОЙ



ОТКРЫТАЯ



FAST FOOD



Климатический класс оборудования: 3.

Витрины предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от +12°C до +25°C и относительной влажности не более 60%.

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX



RAL9006 (для витрины Fast food)



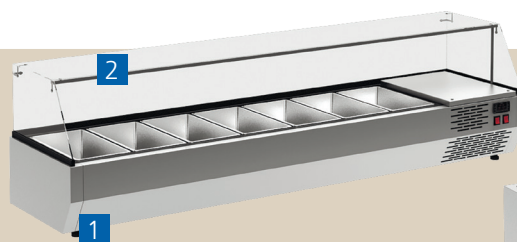
ОПЦИИ:

- gastronormы

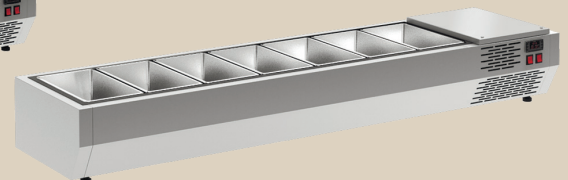
1 регулируемые по высоте ножки

2 LED-подсветка

3 пластиковые gastronormы GN 1/3 d в базовой комплектации (только для витрин fast food)



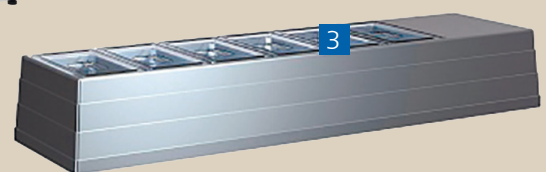
Со стеклом



Открытая



С крышкой



Fast food