

Шкафы холодильные
со средним уровнем
контроля влажности
CARBOMA PRO



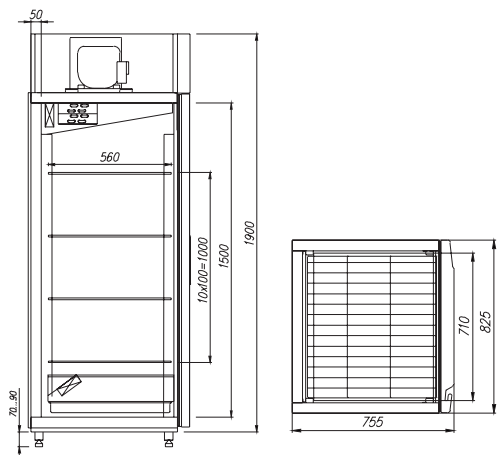
- ▼ Холодильные шкафы серии CARBOMA PRO со **средним уровнем контроля влажности** идеальны для **хранения и демонстрации** деликатесов, сыров и мяса
- ▼ Принудительное увлажнение и запатентованная система охлаждения PHCS (Polus hybrid cooling system with humidity control) позволяют избежать высыхания и потери веса продуктов
- ▼ Шкафы серия CARBOMA PRO могут быть установлены в любых помещениях и не требуют специальной подготовки для подвода воды
- ▼ Профессиональные шкафы серии PRO подходят для производства ветчины, сосисок, выдержки мяса и сыра

Carboma®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м ²	Рабочая температура, °C	Размер полки, мм	Расположение агрегата	Влажность, %
	мм					
700	825x755x1900 (1990)	1,59	+1...+12	710x560	верхнее	45...90

700 Gastronorm GN2/1



ОПЦИИ:

- дополнительная полка
- колесная опора
- комплект для сырного шкафа (4 деревянные полки с направляющими)
- комплект для мясного шкафа (планка, крюк для туши)
- комплект для колбасного шкафа (планка, 8 крючков для колбас)
- лампа бактерицидная
- гастроемкость GN2/1 с направляющими
- LED подсветка (розовый мясной)

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX

RAL9005



МЯСО



СЫРЫ



КОЛБАСЫ

ДЕРЕВЯННЫЕ ПОЛКИ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ



ПЛАНКА И КРЮК ДЛЯ ТУШИ



ПЛАНКА И КРЮКИ ДЛЯ КОЛБАС



ЛАМПА БАКТЕРИЦИДНАЯ



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN2/1 С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

