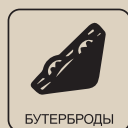
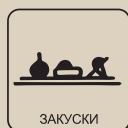


Настольные витрины **AC37** (Cube Sushi Bar)



- ▼ Настольные витрины AC37 (Cube Sushi Bar) в кубическом дизайне предназначены для кратковременного хранения популярных японских блюд
- ▼ Равномерное распределение холода не позволяет заветриваться продуктам и бережет их от замораживания и высыхания
- ▼ Обзорное стекло делает более привлекательными свежие ингредиенты, которые использовались при приготовлении продукции

Cariboma®

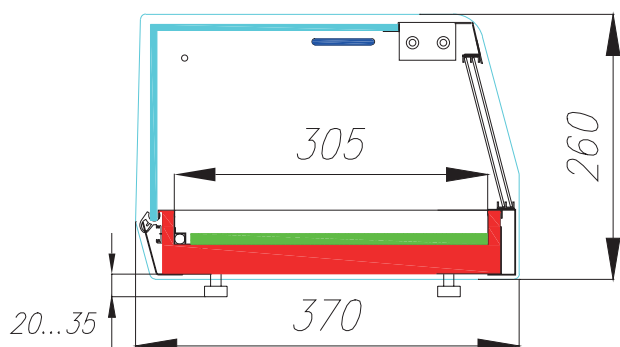


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Общая длина, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м ²	Полезный объем, м ³	Рабочая температура, °C
	→ мм	м ²	м ³	°C
1,0 статика	1090	0,21	0,01	+2...+10*
1,5 статика	1440	0,32	0,016	
1,8 статика	1790	0,42	0,021	

* указанный температурный режим обеспечивается при наличии гастоёмкостей GN1/3 (325x176x40 мм), в комплект поставки не входят

СТАТИКА



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%.

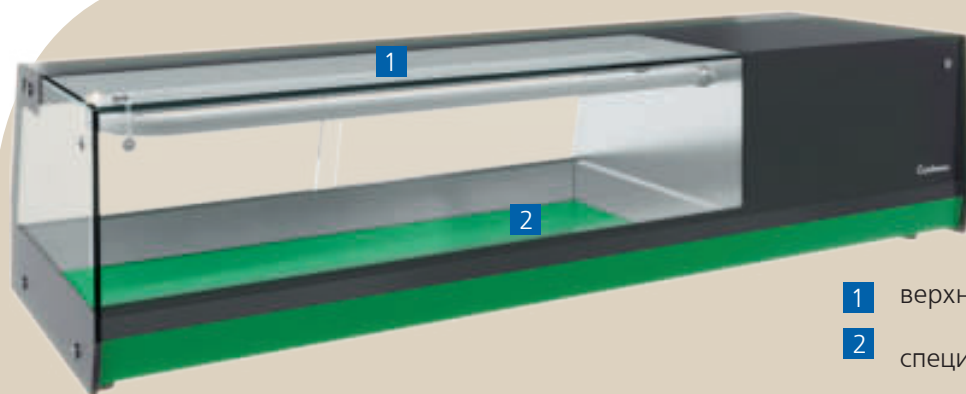
СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

black&steel



ОПЦИИ:

- гастоёмкости GN1/3 (325x176x40 мм)



- 1 верхний испаритель
- 2 специальный коврик для продуктов из риса