



Carboma

FLESH R_fF

(Ready for Fire)

Витрины для готовой еды

Витрина предназначена для экспозиции и кратковременного хранения мяса, стейков, шашлыка на шампурах, полуфабрикатов в гастроемкостях, а также готовой еды в лотках.

Статическая система охлаждения, температурный диапазон 0...+7 °C не позволит заветреться продукту.

Розовая подсветка внутреннего объема эффектно подчеркнет экспозицию товара.

Наклонные подставки из нержавеющей стали под шампуры входят в стандартную комплектацию.



Пропан R290



Готовая еда

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления



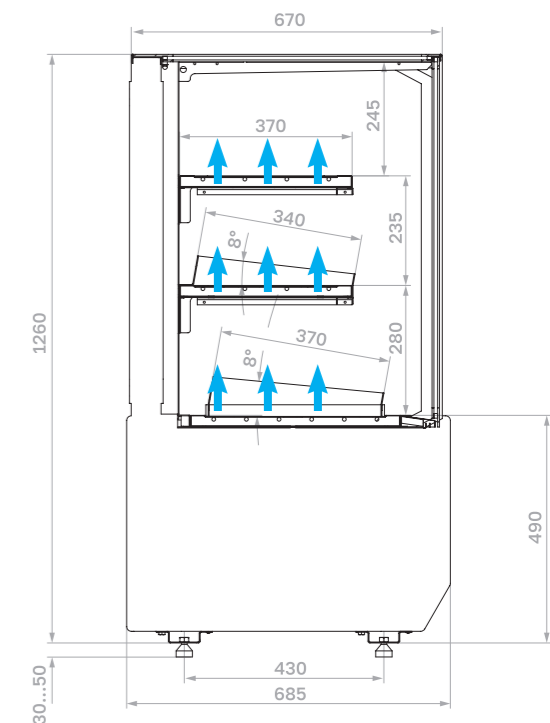
Особенности конструкции KR70



Опции

Колесные опоры

Холодильная (статическое охлаждение)



Технические характеристики

Модель	Габаритные размеры с боковинами, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м ²	Количество шампуров (до 550 мм), шт	Рабочая температура, °C
RC70 SV 0,9-1 STANDARD F	880x695x1260 (1310)	0,75	14	0...+7
RC70 SV 1,3-1 STANDARD F	1300x695x1260 (1310)	1,18	28	

Складская программа



0430 (INOX)

Стандартные цвета



RAL 9016



RAL 9006



RAL 9005



RAL 3004



RAL 7024



9005/0430



RAL 1016



RAL 6018



RAL 3020



RAL 5017



RAL 1015

Индивидуальное исполнение

Покраска панелей в любые цвета по таблице RAL