

Carboma

IDO

Настольные профессиональные витрины для ингредиентов (GN1/3)

Предназначены для кратковременного хранения ингредиентов при приготовлении пиццы и салатов, демонстрации предварительно охлажденных продуктов в гастроёмкостях GN1/3

Корпус из нержавеющей стали

Цифровой контроллер для точной настройки температуры продуктов

Энергоэффективность

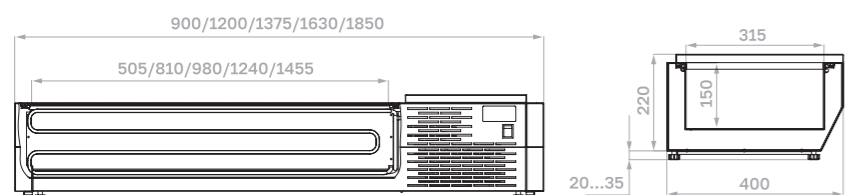
Статическое охлаждение

3 вида исполнения: без крышки, с крышкой из нержавеющей стали, со стеклянным колпаком с LED подсветкой



Технические характеристики А40 без крышки

Модель	Общая длина, мм	Тип габаритности	Количество габаритности	Рабочая температура, °C
A40 SM 0,9 (3 GN1/3)	900	GN1/3 x 150 мм	3	+2...+10
A40 SM 1,2 (3 GN1/3 + 1 GN1/2)	1200	GN1/3 + GN1/2 x 150 мм	3+1	
A40 SM 1,4 (5 GN1/3)	1375	GN1/3 x 150 мм	5	
A40 SM 1,6 (7 GN1/3)	1630	GN1/3 x 150 мм	7	
A40 SM 1,9 (8 GN1/3)	1850	GN1/3 x 150 мм	8	



A40 SM 0,9 (3 GN1/3)



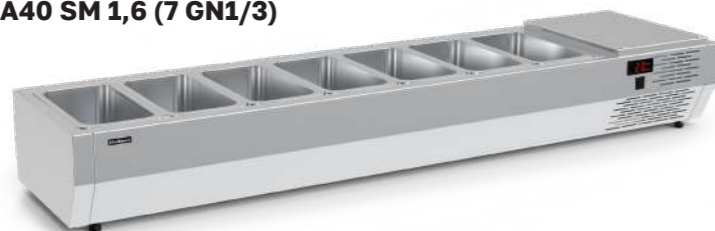
A40 SM 1,2 (3 GN1/3 + 1 GN1/2)



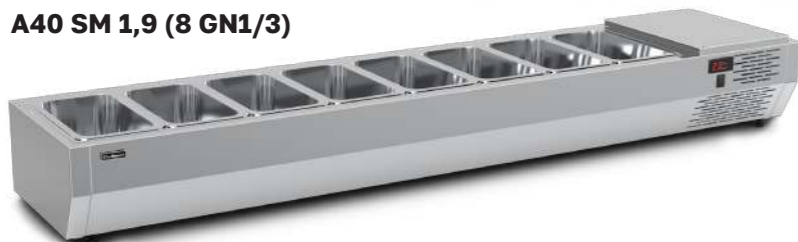
A40 SM 1,4 (5 GN1/3)



A40 SM 1,6 (7 GN1/3)



A40 SM 1,9 (8 GN1/3)



Опции

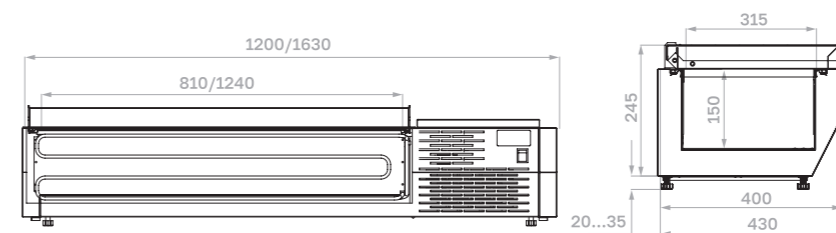
Габаритности GN1/3
325x176x150

Складская программа

0430 (INOX)

Технические характеристики А40 с крышкой

Модель	Общая длина, мм	Тип габаритности	Количество габаритности	Рабочая температура, °C
A40 SM 1,2 с крышкой (3 GN1/3 + 1 GN1/2)	1200	GN1/3 + GN1/2 x 150 мм	3+1	+2...+10
A40 SM 1,6 с крышкой (7 GN1/3)	1630	GN1/3 x 150 мм	7	



A40 SM 1,2 с крышкой (3 GN1/3+1 GN1/2)

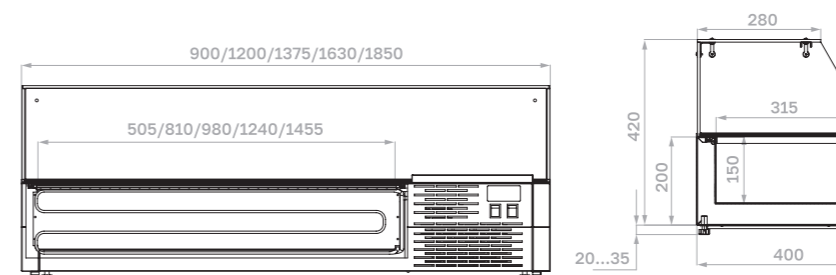


A40 SM 1,6 с крышкой (7 GN1/3)



Технические характеристики А40 со стеклянным колпаком

Модель	Общая длина, мм	Тип габаритности	Количество габаритности	Рабочая температура, °C
A40 SM 0,9-G (3 GN1/3)	900	GN1/3 x 150 мм	3	+2...+10
A40 SM 1,2-G (3 GN1/3 + 1 GN1/2)	1200	GN1/3 + GN1/2 x 150 мм	3+1	
A40 SM 1,4-G (5 GN1/3)	1375	GN1/3 x 150 мм	5	
A40 SM 1,6-G (7 GN1/3)	1630	GN1/3 x 150 мм	7	
A40 SM 1,9-G (8 GN1/3)	1850	GN1/3 x 150 мм	8	



A40 SM 1,2-G (3 GN1/3 + 1 GN1/2)



A40 SM 1,6-G (7 GN1/3)

