

Настольные витрины **A89 (ARGUS)**



Идеально для
демонстрации
свежей рыбы

- ▼ Настольные витрины ARGUS A89 — это широко востребовавшее и незаменимое оборудование для небольших торговых предприятий и заведений общественного питания
- ▼ Предназначены для демонстрации как готовых к употреблению блюд, так и полуфабрикатов
- ▼ Элегантный дизайн выгодно подчеркнет привлекательность выставляемого товара и обеспечит идеальные условия хранения

Салютма®



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

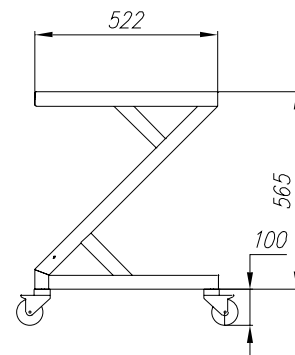
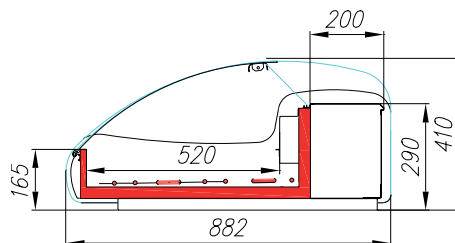
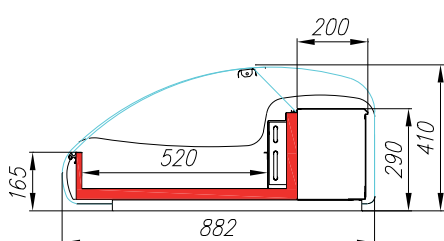
Модель	Общая длина, мм → мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м² M²	Полезный объем, м³ M³	Рабочая температура, °C °C
1,0 статика	1000	0,5	0,05	+2...+8 / -5...+5
1,0 тепловая	1000	0,5	*	до +60
Подставка	755	-	-	-

* величина изменяется в зависимости от числа и типа используемых гостроемкостей (в комплект поставки входят гостроемкости GN1/3 325x176x65 – 9 шт.)

СТАТИКА

ТЕПЛОВАЯ

ПОДСТАВКА



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:

- подставка под витрину
- гостроемкости для холодильной витрины

