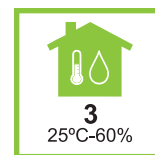


Холодильные шкафы с высоким уровнем контроля влажности **CARBOMA D4 PRO**



ОСОБЕННОСТИ:

Холодильные шкафы серии CARBOMA D4 PRO с высоким уровнем контроля влажности и вентилируемой системой охлаждения идеальны для демонстрации, кратковременного хранения мяса, а также процессов вызревания стейков

Шкаф оснащен двумя программируемыми контроллерами, которые с точностью устанавливают температуру и влажность внутри объема, позволяющую избежать высыхания и потери веса продуктов

Шкафы требуют подключения к системе подачи/отвода воды

СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

black/steel



ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

brown



RAL9003



RAL9006








RAL7024



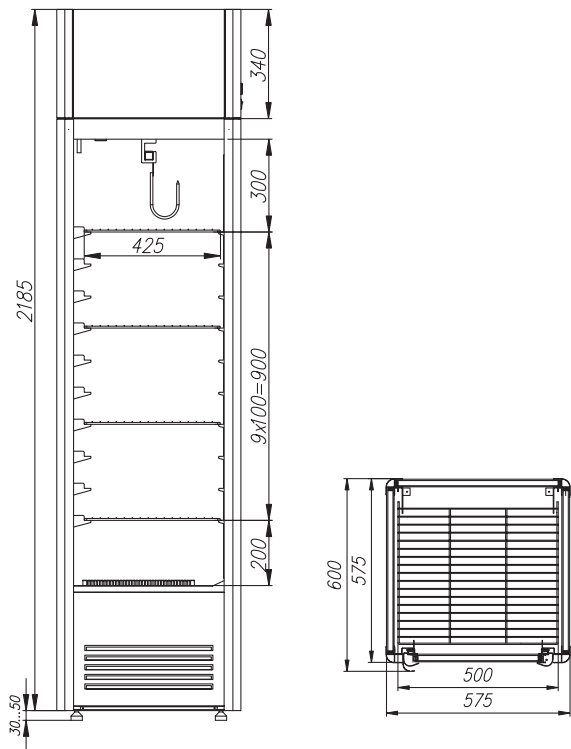
RAL1015



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

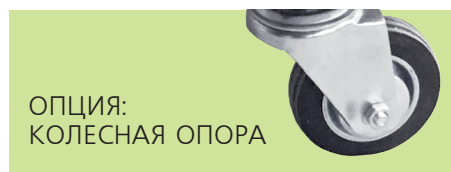
Модель	Габаритные размеры, мм 	Горизонтальная площадь экспозиции, м ² 	Рабочая температура, °С 	Влажность, % 	Нагрузка на полку / подвес, кг (не более) 
400	575x600x2185(2235)	1,02	+2...+12	45...90	10 / 20

400



ОПЦИИ:

- дополнительные полки
- колесная опора Н-130 мм
- соляные блоки



ОПЦИЯ:
КОЛЕСНАЯ ОПОРА

ПОДВЕС,
ДВА КРЮКА ДЛЯ МЯСА



ДВА ПРОГРАММИРУЕМЫХ
КОНТРОЛЛЕРА



ПОЛКИ-РЕШЕТКИ



LED ПОДСВЕТКА
(МЯСНАЯ)



ДИНАМИЧЕСКОЕ
ОХЛАЖДЕНИЕ



ЗАМОК



ДЕТАЛИ: