

Витрины пристенные для демонстрации мяса **CUBE FLESH**



БЕЗРАМНОЕ
ОСТЕКЛЕНИЕ



БЕРЕЖНАЯ
ВЕНТИЛЯЦИЯ



ВЛАЖНОСТЬ



ГИГИЕНА

Исполнение
black&steel

ОСОБЕННОСТИ:

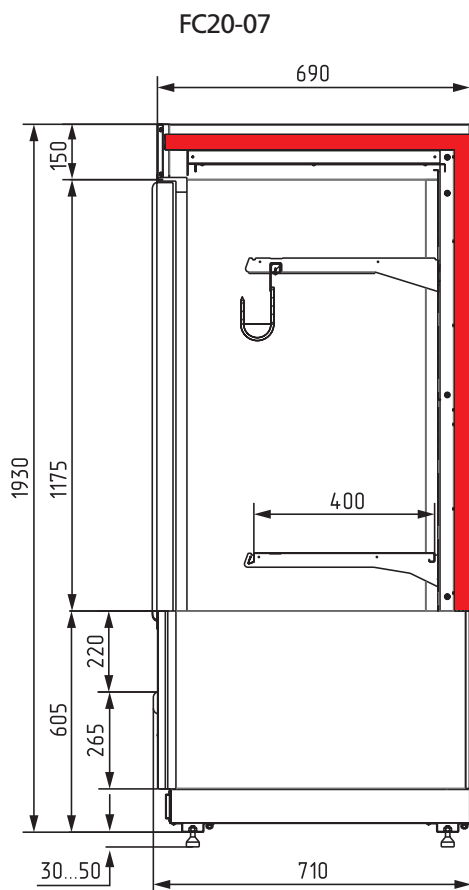
Специализированная холодильная витрина FC20-07 для демонстрации мяса позволяет эффективно использовать торговое пространство благодаря компактным внешним размерам и эргономическому дизайну.

Стеклянные двери витрины, сделанные по технологии FRAMELESS (безрамное остекление) привлекут внимание к продукту и призваны создать климатические условия для свежего мяса.

Климатический класс оборудования: 3. Предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха +12 до +25°C и относительной влажности не более 60%.

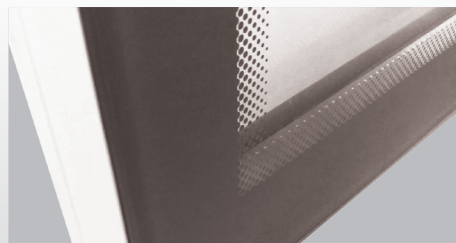
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель	Габаритные размеры, мм 	Внутренний объем, м ³ 	Рабочая температура, °C 
FC20-07 0,7	740x710x1930 (2080)	0,41	-5...+5
FC20-07 1,0	1060x710x1930 (2080)	0,61	-5...+5
FC20-07 1,3	1330x710x1930 (2080)	0,78	-5...+5



ОПЦИИ:

- бампер защитный (труба нерж.)
- LED подсветка (розовый мясной)
- любое цветовое решение корпуса, шелкографии стекла (по RAL)
- возможность брендирования
- крючки под колбасы
- дополнительные полки с кронштейнами
- ограничители на полку
- ценникодержатель Н-39
- тонированный стеклопакет боковин и дверей
- колесная опора



БЕЗРАМНОЕ
ОСТЕКЛЕНИЕ

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛИ:



Исполнение
INOX

- 1 Безрамное остекление - быстрое и качественное обслуживание стекла, отсутствие углов для скопления жира.
- 2 Колесные опоры для транспортировки продукта от холодильной камеры до зоны демонстрации (ОПЦИЯ).
- 3 Система бережной вентиляции для сохранения влажности и предотвращения заветривания.

Система бережной вентиляции для сохранения влажности и предотвращения заветривания.