


## Серия напольных кондитерских витрин **Carboma KC70 (Cube)**



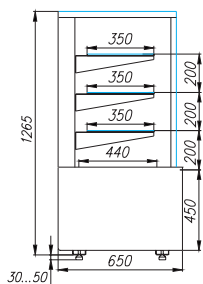
- ▼ Идеальное предложение для точек общепита и торговли кондитерского направления.
- ▼ Предназначена для демонстрации выпечки, тортов, пиццы, хлеба и шоколада.
- ▼ Благодаря эргономичному кубическому дизайну и стеклянным полкам с подсветкой позволяют представлять товар с наилучшей стороны.

# **Carboma®**

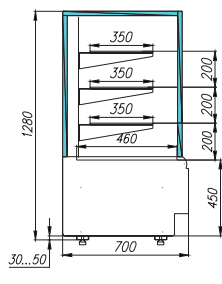
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Длина с боковинами, мм	Длина без боковин, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
	→ I мм	→ мм	 м <sup>2</sup>	 м <sup>3</sup>	
0,6 для шоколада	620	560	0,84	0,13	+12...+16
0,9 для шоколада	920	860	1,28	0,19	
1,3 для шоколада	1370	1310	1,95	0,29	
0,6 (стекло)	620	560	0,84	0,13	+6...+12
0,9 (стекло)	920	860	1,28	0,19	
1,3 (стекло)	1370	1310	1,95	0,29	
0,6 (стеклопакет)	600	595	0,82	0,12	0...+7
0,9 (стеклопакет)	900	895	1,26	0,19	
1,3 (стеклопакет)	1300	1295	1,86	0,28	
0,6 нейтральная / хлебная	620	560	0,84	0,13	-
0,9 нейтральная / хлебная	920	860	1,28	0,19	
1,3 нейтральная / хлебная	1370	1310	1,95	0,29	
Нейтральный прилавок 0,6/0,9	600/900	-	-	-	-

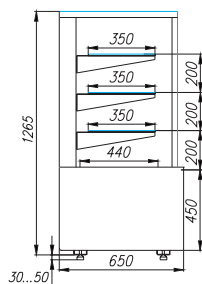
ДИНАМИКА  
(СТЕКЛО)



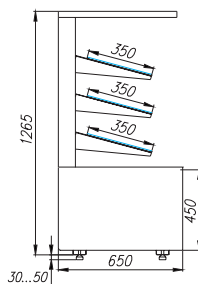
ДИНАМИКА  
(СТЕКЛОПАКЕТ)



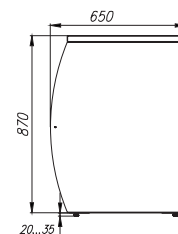
НЕЙТРАЛЬНАЯ



ХЛЕБНАЯ



НЕЙТРАЛЬНЫЙ  
ПРИЛAVOK



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

### ОПЦИИ:

- любое цветовое решение (по RAL)
- колесная опора

### СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

Шоколад/Золото RAL9006/RAL9005 (ТЕХНО)



### ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ (ОПЦИИ):

