

Шкафы холодильные
с высоким уровнем
влажности
CARBOMA PRO



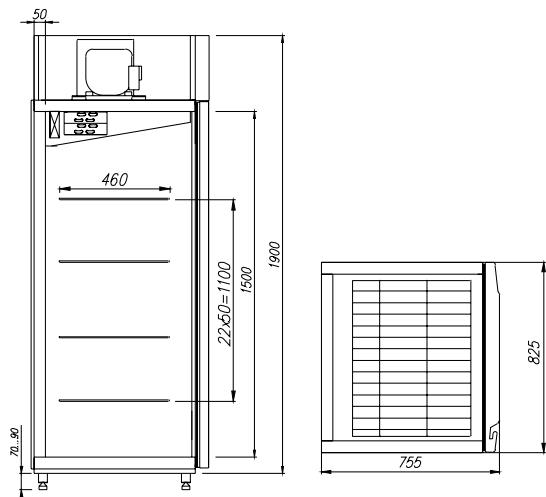
- ▼ Холодильные шкафы серии CARBOMA PRO с **высоким уровнем контроля влажности** идеальны для процессов **вызревания мяса, вызревания сыра и приготовления колбас**
- ▼ Принудительное увлажнение позволяет с высокой точностью поддерживать в холодильных шкафах влажность до 99%
- ▼ Шкафы серия CARBOMA PRO с **высоким уровнем контроля влажности** оснащены **программируемыми контроллерами**, позволяющими программировать и запоминать рецептуры
- ▼ Шкафы требуют подключения к системе подачи/отвода воды

Сарбома®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м ²	Рабочая температура, °C	Размер полки, мм	Расположение агрегата	Влажность, %
700	825x755x1900 (1990)	1,33	0...+20	725x460	верхнее	65...99

700



ОПЦИИ:

- дополнительная полка
- колесная опора
- комплект для сырного шкафа (4 деревянные полки)
- комплект для мясного шкафа (планка, крюк для туши)
- озонатор
- гастроемкость GN2/1
- LED подсветка (розовый мясной)

ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX



RAL9005



ДЕРЕВЯННЫЕ ПОЛКИ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ



ПЛАНКА И КРЮК ДЛЯ ТУШИ



ГАСТРОЕМКОСТЬ GN2/1



ПРОГРАММИРУЕМЫЙ КОНТРОЛЛЕР

