

## Серия кондитерских шкафов **Latium D4**



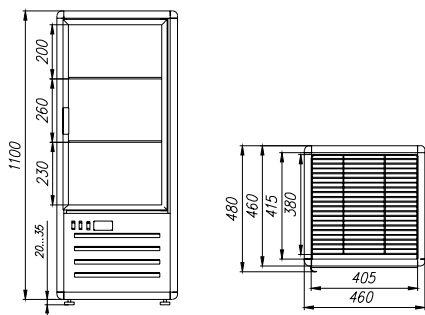
▼ Кондитерские шкафы Latium D4 - идеальный вариант для демонстрации кондитерских изделий, аппетитных сэндвичей и бутербродов, выпечки, пиццы и деликатесов в кафе, барах и ресторанах.

# *Салютма®*

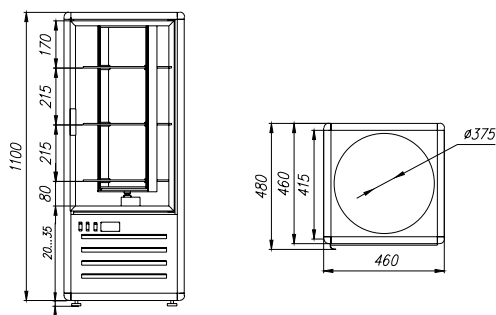
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименования	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
R120C Carboma D4	480	460	1100 (1135)	0,09	+6...+12
R120Cвр Carboma D4	480	460	1100 (1135)	0,07	+6...+12
R400C Carboma D4	600	575	1850 (1950)	0,2	+2...+10
R400Cвр Carboma D4	600	575	1850 (1950)	0,13	+2...+10
R800C Carboma D4	1100	600	1850 (1950)	0,41	+2...+10

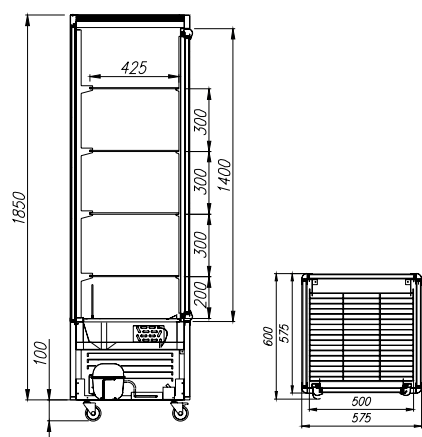
R120C Carboma D4



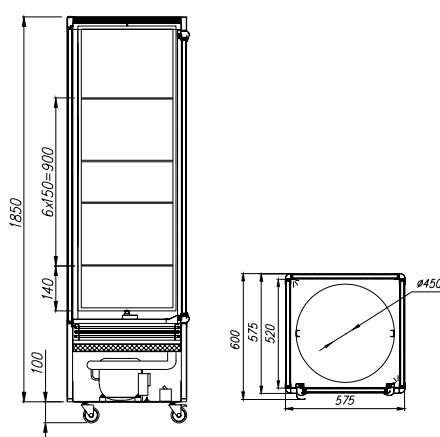
R120Cвр Carboma D4



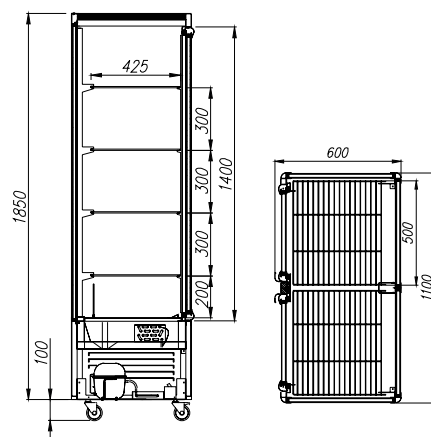
R400C Carboma D4



R400Cвр Carboma D4



R800C Carboma D4



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,
- дополнительные полки / полки-решетки / стеклянные,
- регулируемые по высоте ножки,
- четырехстороннее LED-освещение внутреннего объема,
- дополнительная дверь открывания

### ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

RAL9006 RAL1015 RAL1023 RAL6029 RAL3020



RAL5017 INOX Шоколад Шоколад RAL9003 /RAL1015 /Золото /RAL9005



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СТЕКЛЯННАЯ ПОЛКА



ДВОЙНОЙ СТЕКЛОПАКЕТ



МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК



ДИНАМИЧЕСКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



LED-ПОДСВЕТКА

