

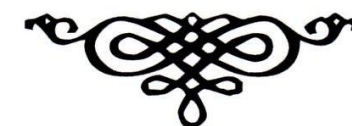


Витрины кондитерские CARBOMA® KC82

Кондитерские витрины КС 82



**БАР, КОФЕТЕРИЙ
ИЛИ
КОНДИТЕРСКАЯ**

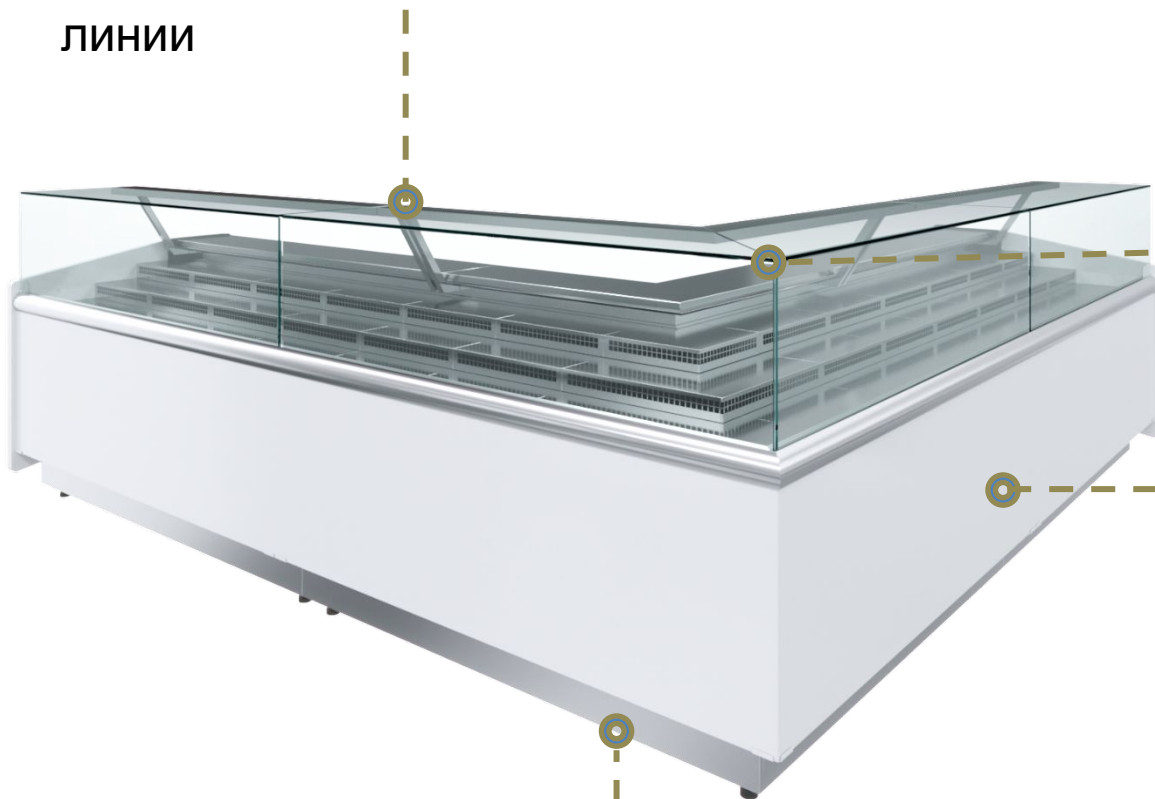


**ВИТРИНЫ КС82 –
ЦЕНТР
КОНДИТЕРСКОЙ
ИЛИ БАРА**

Кондитерские витрины

КС82

Задняя стойка, не закрывает обзор и обеспечивает соединение в линии



Ассиметричный угол 90 гр., для установки в острова

Съемная МДФ панель, декорируемая в любой паттерн

1. Энергосберегающее стекло 6 мм, в базовом исполнении, обеспечит минимальные эксплуатационные расходы.
2. Угловые элементы и модуль «башня» для выпечки продемонстрируют продукты максимально эффективно.

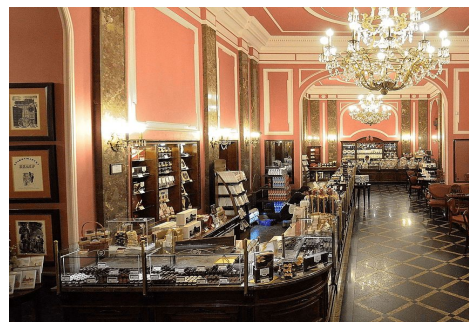
LED

подсветка

**НИЗКИЕ
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ
ЗАТРАТЫ**

КС82

Линейка КС82 создана для максимального удобства при создании концептуальных решений в «классических» и современных интерьерах



Панели в «классическом»
стиле
с декоративными филенками

«Минимализм», или «Арт-деко»
-ПОЖАЛУЙСТА!!! (съемная
панель)

УВЕЛИЧЕНИЕ

ПРОДАЖ

Кондитерские витрины

КС82



Для профессиональных декораторов , работающих с подсветкой продукции и подсветкой витрин - КС82 открывает новые горизонты .

БАРНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
соединяется в линию с
холодильными
витринами



3-х уровневая LED подсветка передних панелей для равномерного света (опция, которую можно установить в любое время)



НОВЫЕ
КОНЦЕПЦИИ

Кондитерские витрины

КС82

МОДЕЛЬ	Полезный объем, м. куб.	Температурный режим	1	2
			RRP,руб с НДС с фронтальной панелью	RRP,руб с НДС без фронтальной панели
Витрина холодильная КС82 SM 1,0-1	0,1	0...+12		
Витрина холодильная КС82 SM 1,2-1	0,14	0...+12		
Витрина холодильная КС82 SM 1,5-1	0,16	0...+12		
Барный элемент КС82 N 1,0-9	-	-		
Барный элемент КС82 N 1,2-9	-	-		
Барный элемент КС82 N 1,5-9	-	-		
Витрина угловая 90 градусов внешний угол КС82 SM – 1-90	0,26	0...+12		
Витрина тепловая КС82 SH 1,0-1	0,1	до +60		
Витрина тепловая КС82 SH 1,2-1	0,14	до +60		
Витрина нейтральная- «башня» КС82 N 0,6-11	0,64	-		
Витрина нейтральная- «башня» КС82 N 1,0-11	0,89	-		
Прилавок КС82 N 0,6-7		-		



Библиотека интересных решений в серии витрин КС82



Использование ступенчатых поддонов, позволяет максимально эффективно показать продукт.

Создание острова в помещении, максимально эффективно использует пространство. 2 угловых витрины КС82+прилавок+модуль тепловой 1,2.



GC95SL1,25-2

1

2

3

4

5

6

7

- 1 – Код изделия
 - G – витрина напольная гастрономическая
 - K – витрина напольная кондитерская
 - F – витрина пристенная (горка)
 - A – витрина настольная
 - D – шкаф холодильный/морозильный
 - T – стол холодильный морозильный
- 2 – Код дизайна
 - *C – кубический
- 3 – Ключевой параметр модельного ряда
 - *95 – глубина витрины
- 4 – Код системы охлаждения
 - S – статика
 - V – динамика /вентилируемая
 - N – нейтральная
- 5 – Температурный режим
 - L – (-25°C ...-12°C)
 - V – (-5°C ... +5°C)
 - P – (-2°C ...+7°C)
 - M – (0°C ...+10°C)
 - H – более 45°C
- 6 – Код модели
 - *1,25 – длина изделия
- 7 – Идентификационный код изделия
 - *2 – открытая витрина



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**