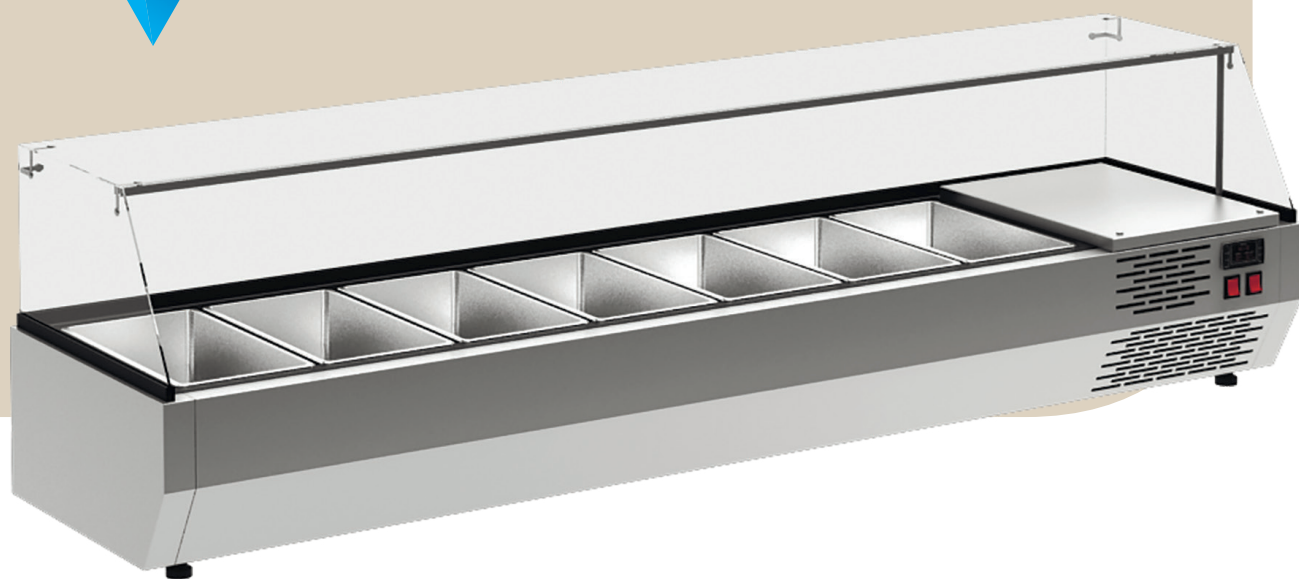
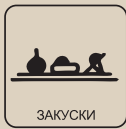


## Настольные витрины для ингредиентов **IDO (A40)**



- ▼ Настольные витрины для ингредиентов IDO (A40) – это качественное и практичное оборудование, которое широко используется на предприятиях торговли и общественного питания
- ▼ Могут использоваться как дополнительный элемент холодильных столов, столов для пиццы, барных стоек, прилавков и т.п.

**Салютма®**

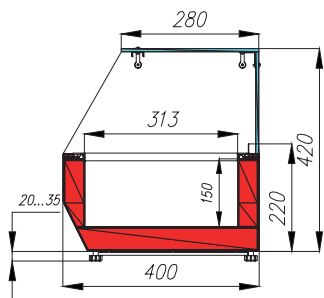


## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

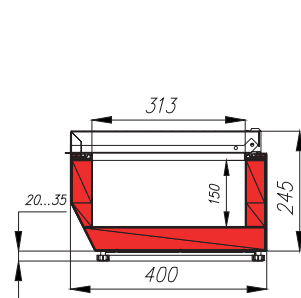
Модель	Общая длина витрины, мм → мм	Полезный объем, м <sup>3</sup> 	Рабочая температура, °C 
2	1200	0,04	+2...+10
3	1630	0,06	+2...+10
fast food	1405	0,04	0...+8

\* величина изменяется в зависимости от числа и типа используемых gastronormов (максимальная высота gastronormов 150 мм)

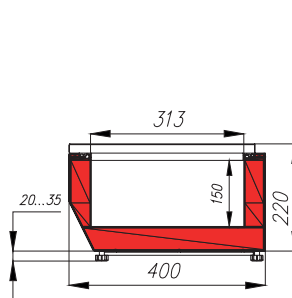
### СО СТЕКЛОМ



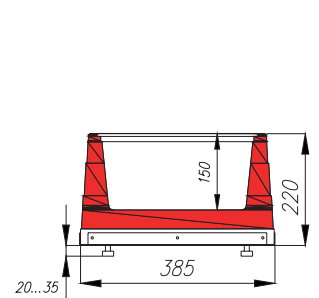
### С КРЫШКОЙ



### ОТКРЫТАЯ



### FAST FOOD



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

### ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX



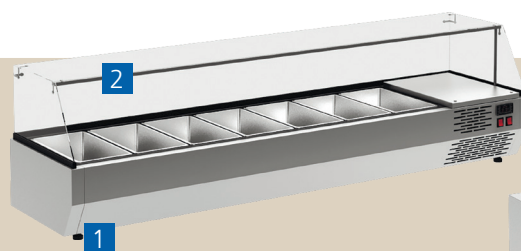
RAL9006 (для витрины Fast food)



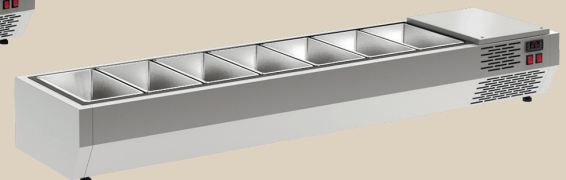
### ОПЦИИ:

- gastronormы

- 1 регулируемые по высоте ножки
- 2 LED-подсветка
- 3 пластиковые gastronormы GN 1/3 d в базовой комплектации (только для витрин fast food)



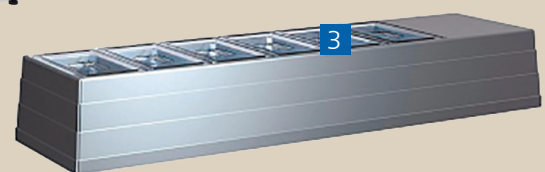
Со стеклом



Открытая



С крышкой



Fast food