

Carboma

Asia 2

Настольные тепловые витрины с пароувлажнением (типа мармит)

Для демонстрации горячей выпечки:
татарских, грузинских, осетинских,
русских пирогов и пиццы до Ø35 см

Три типоразмера по длине позволят
выбрать оптимальный вариант для
разной проходимости

Три уровня выкладки с
возможностью регулирования угла
наклона полок

Функция «водяная баня» (HWB,
thermal water bath) предотвращает
продукт от высыхания

Верхняя LED- подсветка эффектно
подчеркнет свежесть и аппетитность
горячей выпечки



Особенности конструкции

Верхняя LED-подсветка

Задние створки-слайдер
(HWB 0,7; HWB 0,9)
Распашная створка (HWB 0,4)

Гастроемкость
для воды

Термостат

Регулируемые
ножки-опоры



Корпус –
нержавеющая сталь

Полки-решетки
с возможностью установки
под углом 9°

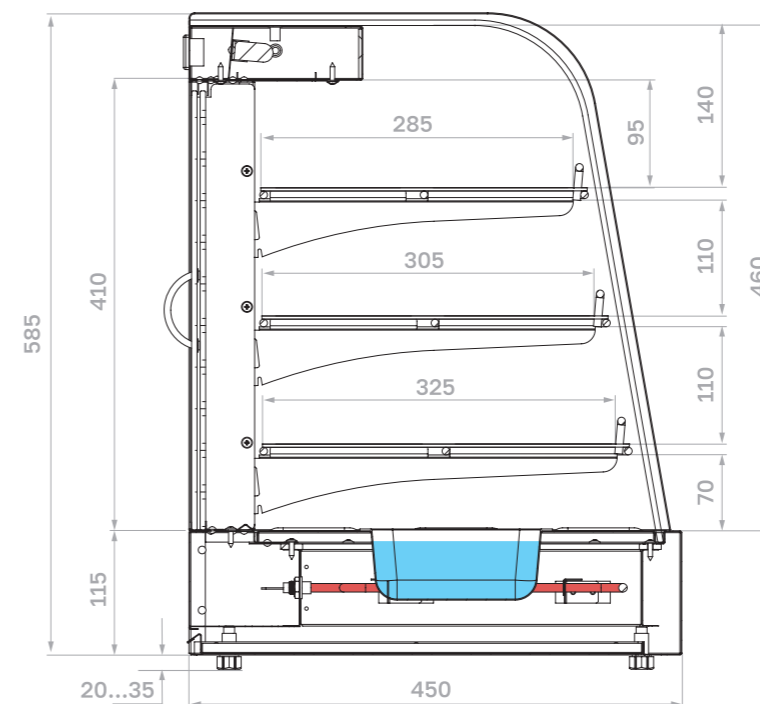


Термометр

Выдвижной поддон
для сбора крошек

Технические характеристики

Модель	Общая длина, мм	Мощность нагревательного элемента, Вт	Рабочая температура, °C
A45 HWB 0,4-1	370	1000	+30...+90
A45 HWB 0,7-1	660	1500	+30...+90
A45 HWB 0,9-1	890	1800	+30...+90



Складская программа

0430

Опции

Полка из нержавеющей стали

