

## Серия напольных кондитерских витрин K70 (Flandria)



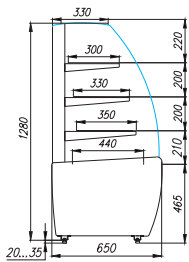
- ▼ Идеальное предложение для точек общепита и торговли кондитерского направления.
- ▼ Предназначена для демонстрации выпечки, тортов, пиццы и хлеба.
- ▼ Панорамное сферическое стекло и стеклянные полки с подсветкой представляют товар с наилучшей стороны.

**Салютма®**

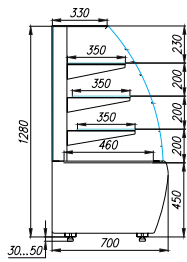
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Длина с боковинами, мм	Длина без боковин, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
	→ I мм	→ мм			
0,9 для шоколада	920	860	1,22	0,18	+12...+16
1,3 для шоколада	1370	1310	1,86	0,28	
0,9 (стекло)	920	860	1,22	0,18	
1,3 (стекло)	1370	1310	1,86	0,28	
0,9 mini (стекло)	920	860	0,68	0,1	
1,3 mini (стекло)	1370	1310	1,0	0,15	
Внешний угол 45°	-	-	0,7	0,1	+6...+12
1,3 открытая (стеклопакет)	1300	1295	1,87	0,28	
0,9 (стеклопакет)	900	895	1,27	0,19	
1,3 (стеклопакет)	1300	1295	1,876	0,28	
0,9 нейтральная/хлебная	920	860	1,22	-	
1,3 нейтральная/хлебная	1370	1310	1,86	-	
Нейтральный прилавок 0,6/0,9	600/900	-	-	-	-

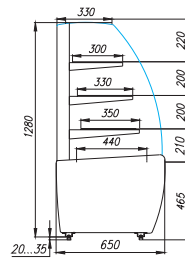
### ДИНАМИКА (СТЕКЛО)



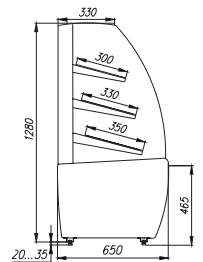
### ДИНАМИКА (СТЕКЛОПАКЕТ)



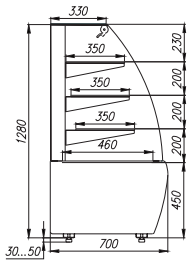
### НЕЙТРАЛЬНАЯ



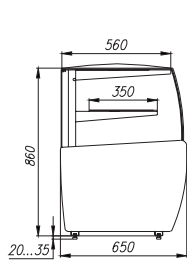
### ХЛЕБНАЯ



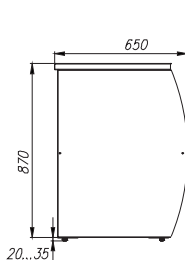
### ОТКРЫТАЯ (SELF SERVICE)



### ДИНАМИКА MINI



### НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК



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%.

### ОПЦИИ:

- любое цветовое решение (по RAL)
- колесная опора

### СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

brown&gold



black&steel



### ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ (ОПЦИИ):

RAL9003



RAL9006



RAL9005



RAL1015



RAL1023



RAL6029



RAL3020



RAL5017

