

*Carboma*

# Bavaria 4

## Гастрономические витрины

Создают атмосферу современного стиля, сочетая в себе новейшие технологии и дизайнерские решения

Подходят для всех типов магазинов и адаптируются к любому пространству

Оптимальные температурные режимы идеальны для демонстрации многих видов продуктов, включая кондитерские изделия, сыры, холодные деликатесы и мясное ассорти.

Отсутствие задних стоек устраняет любые помехи при проведении обслуживания и делает удобным доступ персонала к демонстрационному отделению витрины

Широкий ассортимент моделей позволяет реализовать любые потребности клиента

Фасадные панели могут быть изготовлены из различных материалов с эффектом дерева, металла с различной цветовой палитрой

Вариативность аксессуаров ускорит процесс продаж, делая его более приятным





## Особенности конструкции

### Статическое, динамическое охлаждение



### Низкотемпературная



### Горка



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию оборудования без предварительного уведомления

### Мармит



## Опции

Боковины со стеклопакетом  
LED-подсветка (3000K, PINK)  
Стыковочный комплект  
Дополнительная экспозиционная полка (неохлаждаемая)  
Низкие и полнопрофильные перегородки  
Полноформатный делитель (оргстекло)

Полнопрофильный делитель (боковина + стеклопакет)  
Освещение фронтальной панели  
Полка для весов  
Двухступенчатые поддоны выкладки товара  
Ночная шторка (Горка)  
Подсветка каждой полки 3000K/4000K/PINK (Горка)

Ограничитель проволочный/ оргстекло (Горка)  
Ценникодержатели (Горка)  
Бампер защитный

### Складская программа



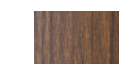
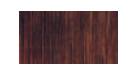
### Стандартные цвета



### Индивидуальное исполнение

Покраска панелей в любые цвета по таблице RAL

### WOOD Паттерн фронтальной панели



0106 Седой дуб

0107 Ольха

0105 Венге

0108 Темный дуб

0110 Мариель

### WOOD. Отделка Egger



3303 Дуб Гамильтон

## Технические характеристики

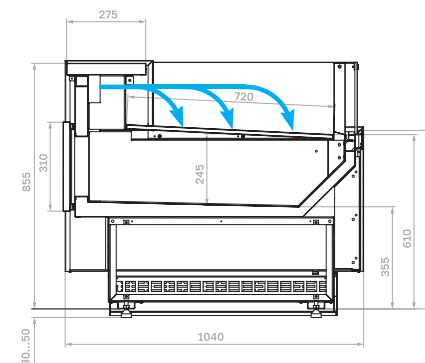
Модель	Длина с боковинами, мм	Длина без боковин, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
GC110 SM / SV 0,94-1 (статика) / SM 0,94-2 (статика, открытая) (версия 2.0)	1010	940	0,68	0,10	0...+7 / -5...+5 / +2...+6
GC110 SM / SV 1,25-1 (статика) / SM 1,25-2 (статика, открытая) (версия 2.0)	1320	1250	0,90	0,14	
GC110 SM / SV 1,5-1 (статика) / SM 1,5-2 (статика, открытая) (версия 2.0)	1490	1420	1,02	0,15	
GC110 SM / SV 2,0-1 (статика) / SM 2,0-2 (статика, открытая) (версия 2.0)	1945	1875	1,35	0,20	
GC110 SM / SV 2,5-1 (статика) / SM 2,5-2 (статика, открытая) (версия 2.0)	2570	2500	1,80	0,27	
GC110 SM / SV 3,75-1 (статика) (версия 2.0)	3820	3750	2,70	0,41	
GC110 SL 0,94-1 (версия 2.0)	1010	890	0,61	0,09	
GC110 SL 1,25-1 (версия 2.0)	1320	1200	0,82	0,12	
GC110 SL 1,5-1 (версия 2.0)	1490	1370	0,93	0,14	
GC110 SL 2,0-1 (версия 2.0)	1945	1825	1,24	0,19	
GC110 SP 0,94-1 (рыба на льду закрытая) / SP 0,94-2 (рыба на льду открытая) (версия 2.0)	1010	940	0,68	0,10	-1...+2*
GC110 SP 1,25-1 (рыба на льду закрытая) / SP 1,25-2 (рыба на льду открытая) (версия 2.0)	1320	1250	0,90	0,14	
GC110 SP 1,5-1 (рыба на льду закрытая) / SP 1,5-2 (рыба на льду открытая) (версия 2.0)	1490	1420	1,02	0,15	

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
GC110 SP 2,0-1 (рыба на льду закрытая) / SP 2,0-2 (рыба на льду открытая) (версия 2.0)	1945	1875	1,35	0,20	-1...+2*
GC110 SP 2,5-1 (рыба на льду закрытая) / SP 2,5-2 (рыба на льду открытая) (версия 2.0)	2570	2500	1,8	0,27	
GC110 VM / VV 0,94-1 (динамика) / VM 0,94-2 (открытая динамика) (версия 2.0)	1010	940	0,75	0,11	0...+7 / -5...+5 / +2...+6
GC110 VM / VV 1,25-1 (динамика) / VM 1,25-2 (открытая, динамика) (версия 2.0)	1320	1250	1,0	0,15	
GC110 VM / VV 1,5-1 (динамика) / VM 1,5-2 (открытая, динамика) (версия 2.0)	1490	1420	1,14	0,17	
GC110 VM / VV 2,0-1 (динамика) / VM 2,0-2 (открытая, динамика) (версия 2.0)	1945	1875	1,5	0,23	
GC110 VM / VV 2,5-1 / VM 2,5-2 (открытая, динамика) (версия 2.0)	2570	2500	2,0	0,30	
GC110 VM / VV 3,75-1 (версия 2.0)	3820	3750	3,0	0,45	
GC110 VM-5-1 / VV-5-1 (внешний угол, динамика) / VM-5-2 (внешний угол, открытая, динамика) (версия 2.0)	1715	-	0,85	0,13	
GC110 VM-6-1 / VV-6-1 (внешний угол, динамика) / VM-6-2 (внешний угол, открытая, динамика) (версия 2.0)	1830	-	0,84	0,13	

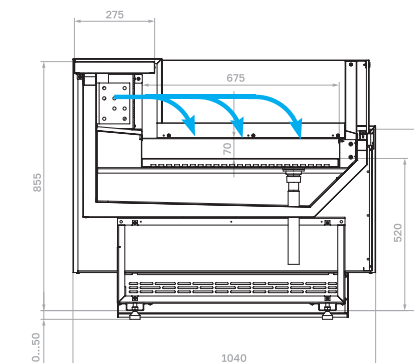
Модель	Длина с боковинами, мм	Длина без боковин, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
GC110 VM 1,25-2 (ГОРКА) (версия 2.0)	1320	1250	2,1	0,5	0...+7
GC110 VM 2,0-2 (ГОРКА) (версия 2.0)	1945	1420	3,2	0,75	
GC110 VM 2,5-2 (ГОРКА) (версия 2.0)	2570	1875	4,21	1,0	
GC110 VM 3,75-2 (ГОРКА) (версия 2.0)	3820	2500	6,32	1,5	
GC110 VM 1,25-1 кондитерская	1320	1250	1,0	0,15	0...+7
GC110 VM 2,0-1 кондитерская	1945	1420	1,5	0,23	
GC110 VM 2,5-1 кондитерская	2570	1875	2,0	0,30	
GC110 SH 1,25-1 тепловая (версия 2.0)	1320	1250	0,98		до +45
GC110 VM 1,25-1 мармит (версия 2.0) (водяная баня)	1320	1250	0,9		до +65
GC110 N 0,9-7 (версия 2.0) (прилавок)	944	900	-	-	-
GC110 N 1,2-7 (версия 2.0) (прилавок)	1244	1200	-	-	-

\*Указанный температурный режим обеспечивается при наличии кускового или чешуйчатого льда не менее 20 мм по всей охлаждаемой плоскости

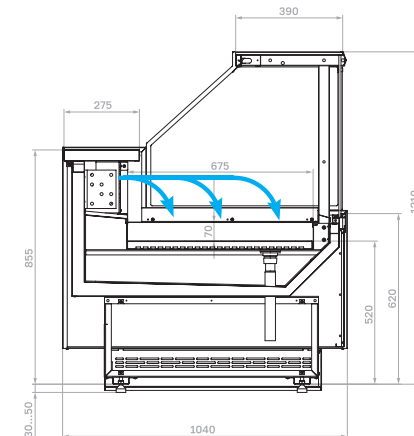
Открытая (статическое охлаждение)



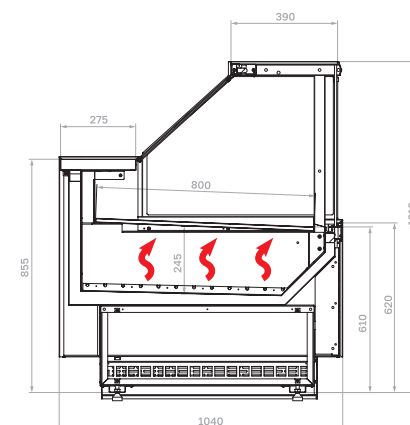
Открытая «Рыба на льду» (статическое охлаждение)



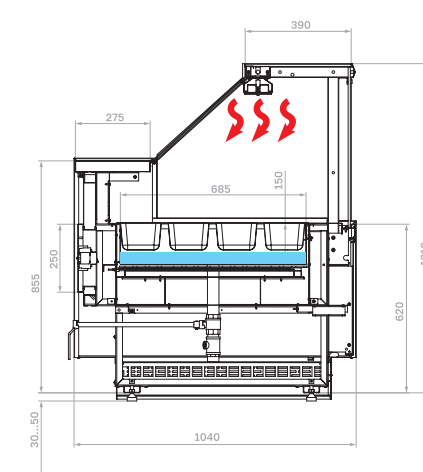
Закрытая «Рыба на льду» (статическое охлаждение)



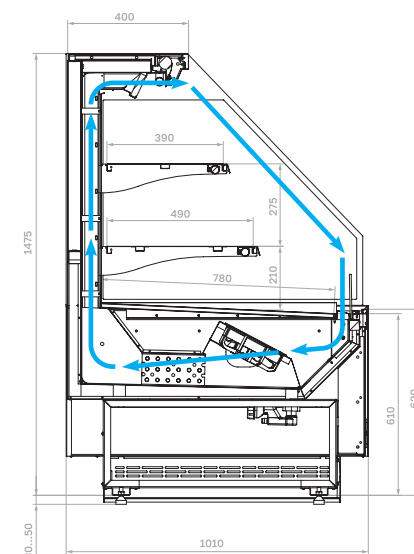
Тепловая



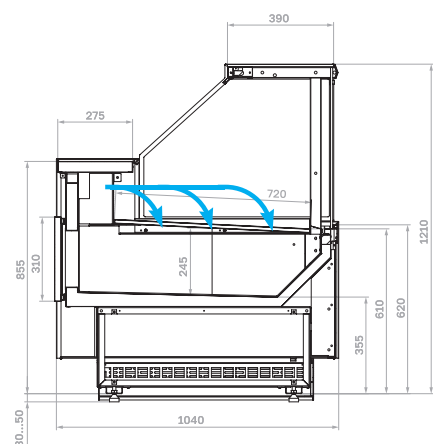
Мармит



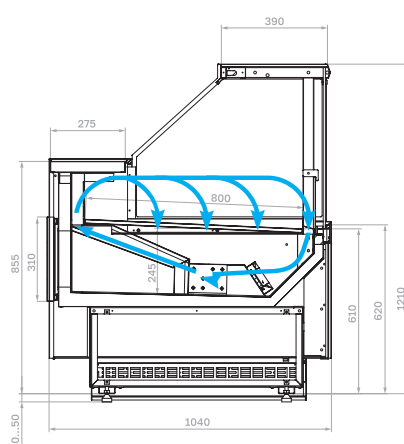
Горка



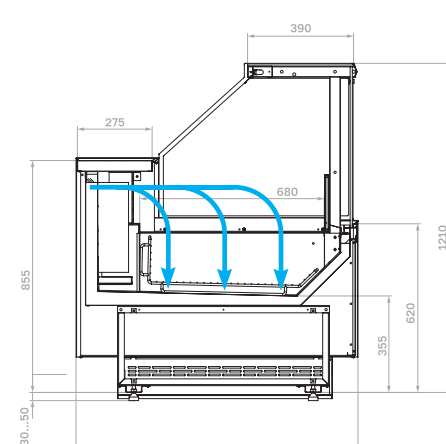
Статическое охлаждение



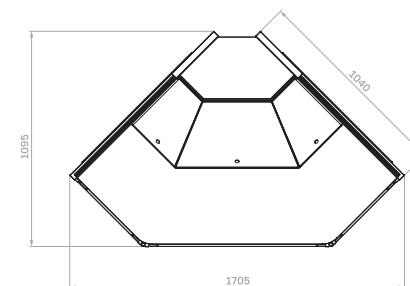
Динамическое охлаждение



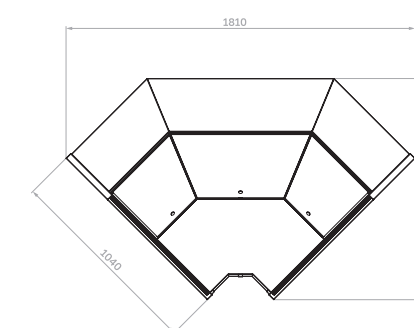
Низкотемпературная



Внешний угол (динамическое охлаждение)



Внутренний угол (динамическое охлаждение)



Прилавок

