



WITRYNA CHŁODNICZA

Cechy podstawowe

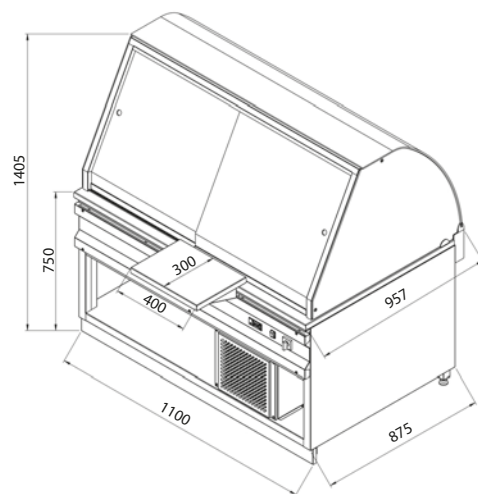
- witryna z panoramiczną szybą hartowaną od strony klienta,
- drzwi suwane od strony obsługi,
- wymuszony obieg powietrza,
- regulowana głębokość wanny, dostosowana do standardowych pojemników GN,
- uchylna szyba przednia,
- podnoszony parownik,
- półka odkładcza przestawna,
- niskie temperatury osiągalne od $4 \pm 12^{\circ}\text{C}$,
- elektroniczne sterowanie temperatury,
- całość wykonana ze stali chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (AISI 304; PN 0H18N9) i szkła,
- łatwość utrzymania czystości,
- automatyczne rozmrażanie,
- wysokiej jakości podzespoły,
- oświetlenie LED,
- szerokość witryny dostosowana do szerokości witryn grzewczych firmy Komat.

Funkcjonalność

- witryna chłodnicza przeznaczona jest do ekspozycji i podtrzymania właściwej temperatury napojów, deserów, sałatek, dań gotowych i wszystkich innych produktów wymagających przechowywania w obniżonych temperaturach,
- zapewnia atrakcyjną ekspozycję umieszczonych w niej produktów, zachowując walory estetyczne, użytkowe i smakowe.

Wszelchstronne zastosowanie

- możliwość zastosowania jako witryna wolno stojąca,
- możliwość zabudowy, co pozwala na dowolną aranżację zabudowy dekoracyjnej i elementów wykończeniowych,
- szerokość witryny pozwala na komponowanie jej w ciągu z witrynami grzewczymi firmy Komat.



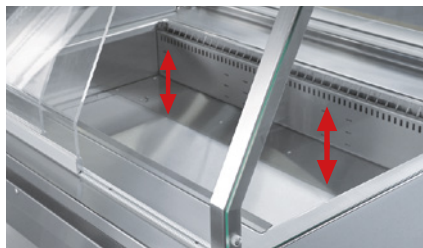
PODNOŚZONY PAROWNIK

NOWOŚĆ



Zamocowanie parownika na specjalnych siłownikach pozwala na łatwe czyszczenie samego parownika jak i dna wanny. Zastosowanie parownika pokrytego specjalną powłoką w procesie katalforezy. Rozwiązania te ułatwiają utrzymanie czystości i pozwalają na przechowywanie produktów w higienicznych, wolnych od drobnoustrojów warunkach.

REGULACJA GŁĘBOKOŚCI WANNY



Zapewnia odpowiedni dobór głębokości wanny w zależności od wysokości umieszczonych w niej produktów.

UCHYLNA SZYBA PRZEDNIA



Możliwość odchylenia szyby przedniej pozwala na łatwe utrzymanie witryny w czystości.



WITRYNA GRZEWICZA BEMAROWA

Cechy podstawowe

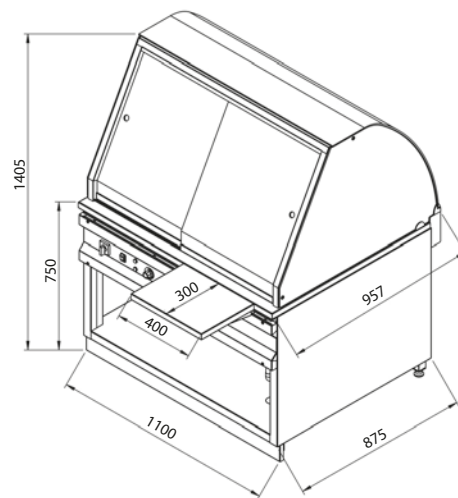
- witryna z panoramiczną szybą hartowaną od strony klienta,
- drzwi suwane od strony obsługi,
- komora wykonana jako bema wodny,
- komora przystosowana do standardowych pojemników GN,
- uchylna szyba przednia,
- półka odkładcza przestawna,
- całość wykonana ze stali chromowo-niklowej w gatunku 1.4301 (AISI 304; PN 0H18N9) i szkła,
- łatwe utrzymanie czystości,
- automatyczny system napełniania i kontroli poziomu wody,
- wysokiej jakości podzespoły,
- sterowanie temperaturą za pomocą termostatu w zakresie od 30 ÷ 95°C,
- oświetlenie i grzanie komory od góry za pomocą promienników z regulatorem mocy,
- szerokość witryny dostosowana do szerokości lad chłodniczych firmy Komat.

Funkcjonalność

- witryna grzewcza przeznaczona jest do podtrzymywania właściwej temperatury wcześniej przygotowanych potraw,
- zapewnia atrakcyjną ekspozycję umieszczonych w niej produktów, zachowując walory estetyczne, użytkowe i smakowe.

Wszelkstronne zastosowanie

- możliwość zastosowania jako witryna wolno stojąca,
- możliwość zabudowy, co pozwala na dowolną aranżację zabudowy dekoracyjnej i elementów wykończeniowych,
- szerokość witryny pozwala na komponowanie jej w ciągu z ladam chłodniczymi firmy Komat.



AUTOMATYCZNY SYSTEM NAPEŁNIANIA I KONTROLI POZIOMU WODY



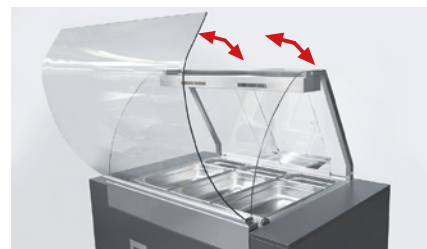
System samoczynnego napełniania wodą, system kontroli poziomu napełniania i kontroli poziomu wody w trakcie pracy. Bezobsługowe i bezpieczne korzystanie z urządzenia. System zabezpieczający przed załączeniem elektrycznym instalacji grzewczej w przypadku, gdy komora bema rowa nie jest napełniona wodą do właściwego poziomu.

ZAOKRĄGLONA WANNA



Zaokrąglone dno w wannach firmy Komat umożliwia łatwe utrzymanie czystości.

UCHYLNA SZYBA PRZEDNIA



Możliwość odchylenia szyby przedniej pozwala na łatwe utrzymanie witryny w czystości.