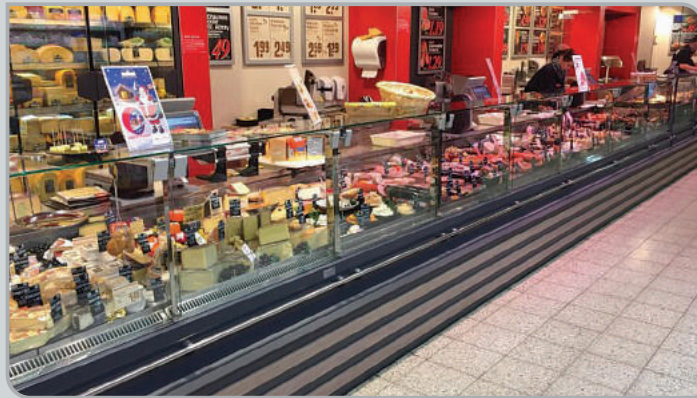


PAPATYA DÜZ CAMLI

Servis Reyonu / Serve Over Cabinet

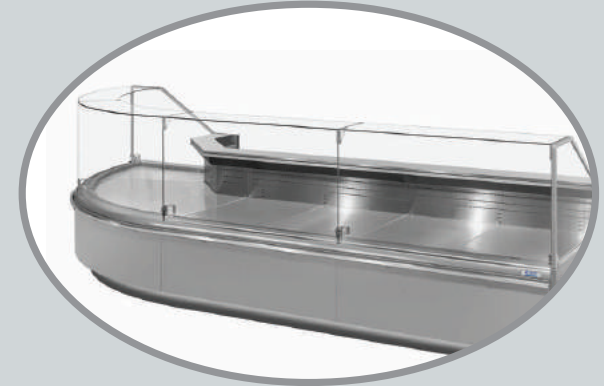
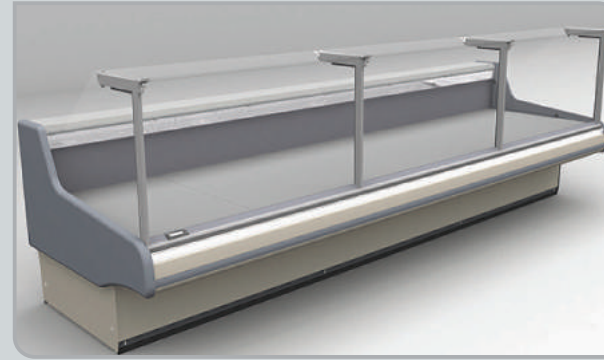
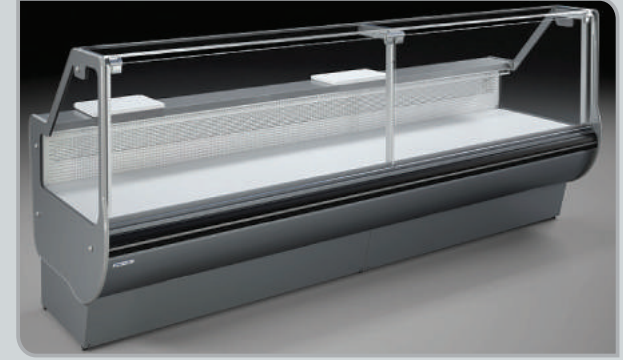


PAPATYA DÜZ CAMLI şarküteri, et hazır yemek ve meze ürünlerinizi sergileyebileceğiniz hava sirkülasyonlu soğutma sistemi ile üretilmektedir. 170° açılabilen amortisörlü camı ile ürünlerinizin yerleşiminde kolaylık sağlayan PAPATYA DÜZ CAMLI, keskin hatları ile müşteri ve ürün arasında sıcak bir görsellik sağlamaktadır. Reyonun önünde estetik çarpma tamponu, ürününüze gelebilecek hasarları engellemekte aynı zamanda da opsiyonel olarak büyütülerek teşhir amaçlı olarak kullanılmaktadır.

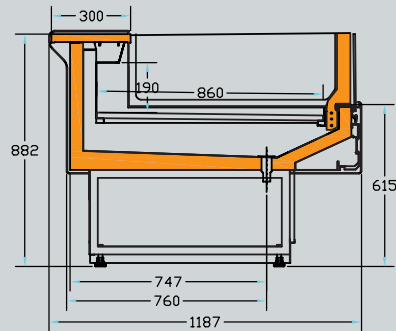
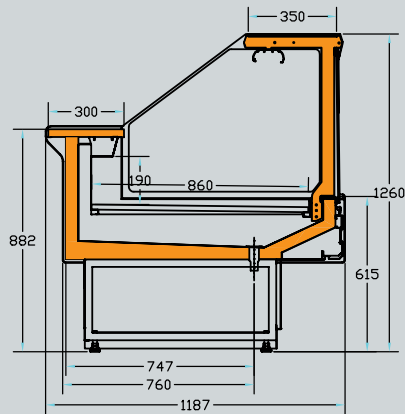


Model Ölçüleri Module Length	İklim Sınıfı Climate Class	Çalışma Sıcaklığı Working Temp	Çalışma Voltajı Working Voltage	Çalışma Frekansı Working Frequency	Besleme Gücü (Watt) Supply Power	Teşhir Toplam Alanı Total Display Area (TTA) m ²
625	3	0 / 6 °C	230V	50-60 Hz	59	0,50
937,5					73	0,75
1250					87	0,99
1875					146	1,47
2500					174	1,95
2812,5					174	2,19
3125					233	2,43
3750					247	2,92
DIŞ KÖŞE					110	1,28
İÇ KÖŞE					110	0,99

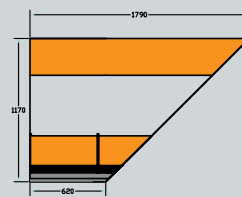
PAPATYA DÜZ CAMLI, which enables the display of delicatessen, meat, ready food and appetizers, is manufactured with air-circulated cooling system. With its 170° opening glass and graded damper, PAPATYA DÜZ CAMLI creates simplicity for product placement and with its sharp lines, provides a warm vizualty between customer and product. The aesthetic front bar panel, which protects your cabinet from potential damages, at the same time enlarging your display area as an optional.



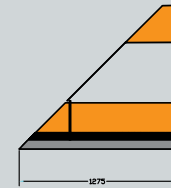
PAPATYA DÜZ CAMLI



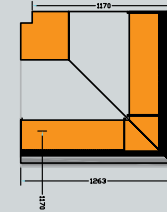
45° İÇ KÖŞE / 45° INNER CORNER



45° DIŞ KÖŞE / 45° OUTER CORNER



90° DIŞ KÖŞE / 90° OUTER CORNER



90° İÇ KÖŞE / 90° INNER CORNER

