

## ***TURMALIN KOMBI-*** ***комбинированный прилавок «три в одном»***



**TURMALIN KOMBI – Обслуживаемый прилавок с зоной самообслуживания и охлаждаемым запасником, предназначенный для демонстрации сыра, свежего мяса или свежей рыбы, а также мясных или рыбных деликатесов.**

Корпус прилавка и отделка его внутренней поверхности выполнены из окрашенной оцинкованной стали наивысшего качества. Внутренняя поверхность может быть так же и из нержавеющей стали (опция). Для термоизоляции корпуса прилавка использована пена полиуретана.

Для обеспечения одновременно двух режимов охлаждения установлены два испарителя с терморегулирующими вентилями для фреона R404a.

Ударопрочное прямое фронтальное стекло обслуживаемой зоны, поднимается при помощи пневматических подъемников вперед и вверх. Со стороны продавца объем этой зоны герметично закрывают раздвижные шторы. Запотевание фронтального стекла предотвращается при помощи специального покрытия с внешней стороны стекла.

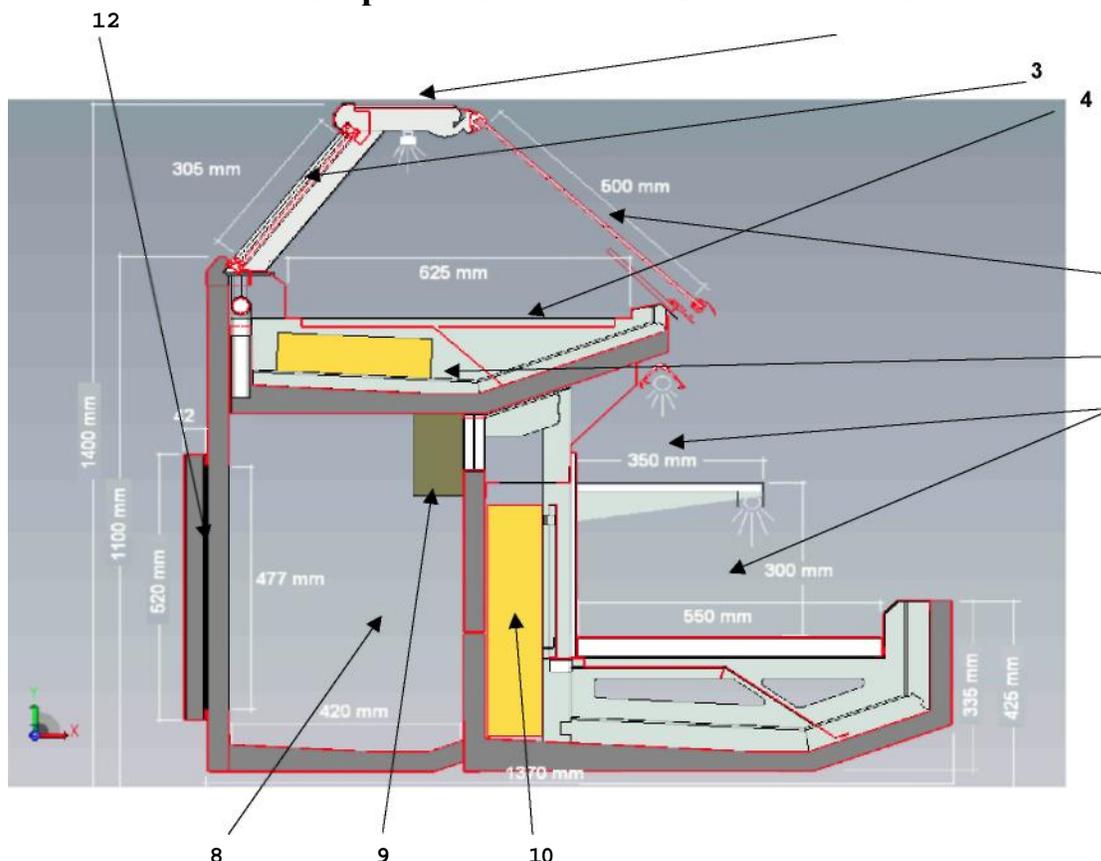
Хорошее освещение прилавка акцентирует внимание покупателей на выставленном товаре: подсветка канале – светодиодный холодно-белый цвет, верхней

полки зоны самообслуживания лампами Т8 и срединная подсветка - лампами Т5, так же холодного-белого цвета.

Для удобства расчетов с покупателями, на верхней поверхности прилавка находится стеклянная монетница.

Комбинированный прилавок TURMALIN KOMBI позволяет прямо в месте продажи наилучшим образом представить покупателю товар, который, охлажденный до необходимой температуры даже длительный период будет оставаться таким же свежим.

### Схема поперечного сечения TURMALIN KOMBI:



1 – Дверца на петлях; 2 – Стеклянная надстройка; 3 – Задние скользящие шторки; 4 – Обслуживаемая зона; 5 – Фронтальное стекло; 6 – Испаритель №1 (обслуживаемой зоны); 7 – Зона самообслуживания; 8 – Охлаждаемый запасник 9 – Электронная Клемная коробка; 10 – Испаритель №2 (зоны самообслуживания и охлаждаемого запасника)

### Техническая информация

Варианты длины модулей (без боковин): 1875 мм, 2500 и 3750 мм, ширина 1415 мм, высота 1400 мм.

TURMALIN KOMBI – два температурных режима в одном прилавке:

1-Обслуживаемая зона (t°C: 0/+2 – верхняя выкладка, глубина полезной площади 620 мм).

2- Зона самообслуживания (t°C: +2/+4 – фронтальная выкладка). Глубина полезной площади базовой полки 520 мм, глубина верхней полки 350 мм.

3- Охлаждаемый запасник с глухими герметичными створчатыми дверцами на петлях (t°C: +2/+4 глубина 410 мм) расположен со стороны продавца

## Обслуживаемая зона (t°C: 0/+2 – верхняя выкладка)



Обслуживаемая зона выкладки свежей рыбы или мяса «на льду» или на поддоне из нержавеющей стали (612 мм x 300 мм). Чтобы продукты оставались свежими в течение длительного периода, в этой зоне, возможно, установить систему увлажнения GOL 2/BOGA.



Полнопрофильный делитель (опция). Герметичное разделение обслуживаемого пространства на зону выкладки свежей рыбы и зону демонстрации готовых деликатесов из мяса или рыбы.

## Зона самообслуживания

Двойная зона выкладки. Температурный режим  $t = +2/+4$  °С. Глубина базовой полки из расчета полезной площади составляет 520 мм. Глубина верхней полки зоны самообслуживания составляет 350 мм. Подсветка верхней полки зоны самообслуживания осуществляется лампами Т8 (холодный белый цвет).



Ограничитель на полку из акрилового стекла

## Охлаждаемый запасник

Расположен со стороны продавца, температурный режим этого отсека составляет  $t = +2/+4$  °С. Глубина запасника 410 мм.



Герметично закрывающиеся двустворчатые двери на петлях.



Дренаж для слива конденсата и решетчатые полки.

## *Аксессуары и опции*

В комплекте с прилавком могут поставляться следующие **аксессуары**: поднос для продуктов из рыбы, поддон из нержавеющей стали специальной марки для свежей рыбы, прозрачный полнопрофильный делитель с основанием из нержавеющей стали, подставка для весов, ограничитель на полку из акрилового стекла, ценникодержатели, разделочная доска, а так же **опции**: испаритель для CO<sub>2</sub> в качестве хладагента, светодиодная подсветка на полок расположенных ниже 350 мм -вой зоны выкладки, промежуточная боковина (в случае стыковки в линию с еще одним прилавком TURMALIN COMBI), Система увлажнения GOL 2/BOGA.



Стол для весов (разм.370 x 440 x 20 мм), включает консоль из нержавеющей стали и кабель с 3-мя розетками



Складная разделочная доска, размеры которой составляют: длина 1026 ширина 200 толщина 20 (мм).



Установка системы увлажнения (GOL-2 или GOL-3) со шлангами и распылителями (опция) в запаснике. Перед резервуаром монтируется фильтр тонкой очистки воды.

## Технические параметры TURMALIN COMBI:

Параметр	<u>Длина модуля, мм</u>		
	<b>1875</b>	<b>2500</b>	<b>3750</b>
Потребляемая мощность, kW	<b>3,1</b>	<b>3,9</b>	<b>5,55</b>
Хладопроизводительность, kW	<b>2,25</b>	<b>3,0</b>	<b>4,5</b>
Охлаждаемый объем, л	<b>900</b>	<b>1200</b>	<b>1800</b>
Вес нетто, кг	<b>500</b>	<b>670</b>	<b>1000</b>
Вес брутто, кг	<b>550</b>	<b>720</b>	<b>1050</b>
Размеры нетто, мм (Ш/В)	<b>1415*1400</b>	<b>1415*1400</b>	<b>1415*1400</b>
Размеры упаковки, м (Д/Ш/В)	<b>2,0*1,5*1,7</b>	<b>2,6*1,5*1,7</b>	<b>3,95*1,5*1,7</b>
Параметры эл. сети (V, Hz)	<b>230/50</b>	<b>230/50</b>	<b>230/50</b>