

perge



ahmet Yaş
REFRIGERATION

PASTA TEŞHİR VİTRİNİ
PASTRY DISPLAY CASES
KUCHENTHEKE
Кондитерская витрина





Yaş pasta, kuru pasta teşhir vitrini
Soğutmalı, soğutmasız dolap versiyonları
İçten veya dıştan motorlu soğutma
Düşer camlar sayesinde cam temizliğinde rahatlık
Tezgahtarın rahat çalışabileceği arkadan sürgü
kapaklı ergonomik tasarım
Paslanmaz tava ve iki sıra cam raflı teşhir olanağı
Dolap üzerinde cam çalışma tezgahı
Hava sirkülasyonlu soğutma
40 kg/m³ poliüretan enjeksiyon gövde
İsteğe bağlı ahşap giydirme ön dekor



Serve over counter for pastry and bakery products
Refrigerated or non refrigerated versions
Plug-in or remote versions
Easy cleaning of glass through downward opening glass
Ergonomic design of the sliding door cabinet at the back of the cabinet
Stainless steel base tray and two layers of glazed display shelves
Glazed workbench on the case
Fan assisted refrigeration
40 kg/m³ polyurethane injection
Optional wooden front panel



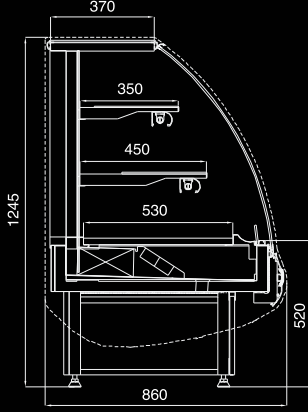
Theke für Kuchen und Gebaeck.
Gekühlte und ungekühlte Versionen.
Externe und interne Kühlung.
Durch die kippbare Funktion der Scheiben, sehr
leichte Reinigungsmöglichkeiten.
Bequeme Warenentnahme für die Bedienung durch
die Schiebetür, ergonomisches Design.
Edelstahl Bodenauslage und 2 reihige Glasauslagen
als Option.
Glasaufsatz als Arbeitsplatte.
Umluftkühlung.
40 kg / m³ Polyurethan Kopus.
Je nach Wunsch auch in Holzverkleidung.



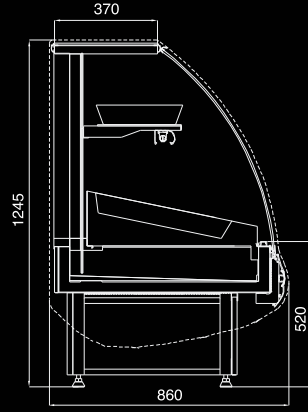
Витрина для пирогов, выпечки и орехи.
Охлаждаемая или неохлаждаемая версия оборудование.
С встроенным или выносным агрегатом.
Фронтальное гнутое стекло витрины открывается в низ
и фиксируется в этом положении, что облегчат выкладку товара
и обеспечивает удобства в обслуживании и уходе за витриной.
Эргономичный дизайн, задние раздвижные шторки,
обслуживание через продавца.
Выкладка из нержавеющей стали и две стеклянные полки.
Рабочая поверхность из стекло.
Вентилируемая система охлаждения.
Материал корпуса 40 кг/м³ полиуретан.
Цветовое оформление любой цвет по каталогу RAL или
покрытие с массивном дерево. рамках.



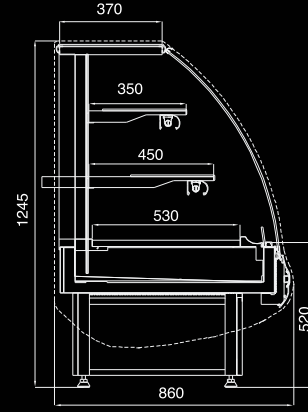
PASTA
Pastry
Kuchen
Пироги



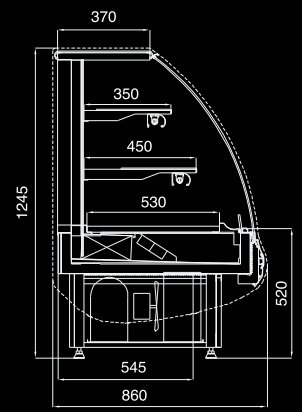
KURUYEMİŞ
Nuts
Trockenfrüchte
Орехи



TATLI - BÖREK
Bakery
Süßwaren & Gebaeck
Сладкий пирог и выпечка



PLUG IN
Plug in
Кондитерская витрина
с встроенным агрегатом



Yanlar hariç dolap boyu
Cabinet length without endwalls
Länge ohne Seitenteile
Длина модуля без боковин мм

(mm)

900

1800

2700

Teşhir alanı
Display area (m²)

pasta pastry

1.35

2.70

4.05

Auslagenfläche

kuruyemiş nuts

0.81

1.62

2.43

Площадь выкладки m²

tatlı - börek bakery

1.25

2.50

3.75

Net Ağırlık

pasta pastry

165

260

355

Net weight

kuruyemiş nuts

130

220

310

Nettogewicht

tatlı - börek bakery

100

180

260

Вес нетто, кг

Çalışma derecesi

pasta pastry

+3 / +6 °C

Working temperature

kuruyemiş nuts

+3 / +6 °C

Möbeltemperatur

tatlı - börek bakery

+35 / +45 °C

Температурный режим

Çalışma voltajı

Operating voltage

Betriebsspannung

Рабочее напряжение

230 V/50 Hz

Çalışma şartları için 25 °C ortam sıcaklığı ve %60 RH baz alınmıştır. Firmamız teknik detayları önceden haber vermeksizin değiştirme hakkına sahiptir.

Operating features are based on ambient conditions of 25 °C temperature and 60% relative humidity. Any technical features may be modified without notice.

Für die Betriebsbedingungen wurden 25°C Raumtemperatur und 60% relative Feuchte angenommen.

Технические параметры действительны при температуре окружающей среды +25 °C и относительной влажности 60%. Любые технические особенности могут быть изменены без уведомления.

Ahmet Yar
REFRIGERATION

AHMET YAR SOĞUTMA SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

MERKEZ - FABRİKA / HEAD OFFICE - FACTORY

İstiklal Mahallesi 9.Sokak No.5 Kemalpaşa Organize Sanayi Bölgesi Kemalpaşa - İZMİR / TURKEY Tel.+90 (232) 877 17 50 (pbx) Fax.+90 (232) 877 17 51

www.ahmetyar.com.tr info@ahmetyar.com.tr

