

İÇTEN MOTORLU PLUG-IN



İÇTEN MOTORLU PLUG-IN



ZÜMRÜT GL

MERCAN



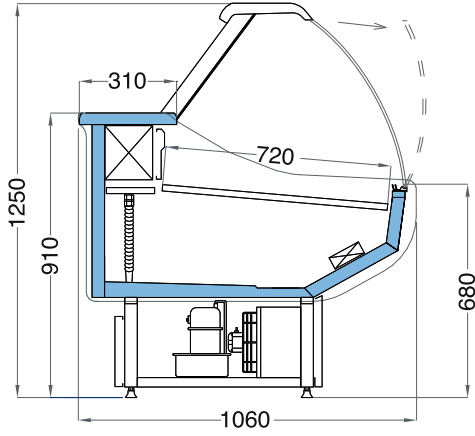
OLTU

TR

Taze et ve süt ürünlerinin teşhir ve satışı için içten motorlu servis reyonları, tüm ihtiyaçlara cevap verecek farklı boy ve opsiyonlarda üretilmektedir. Bombe camlı, montaj gerektirmeyen pratik ve ekonomik servis reyonları, dekora uygun renk seçenekleriyle mekanla bütünlük sağlar. Et, peynir ve en önemlisi kısa ömürlü tüketim mamüllerinin en uygun sıcaklıkta teşhir edilmesini sağlarken, soğutmalı geniş muhafaza deposu sayesinde teşhir edilenden çok daha fazla ürünü saklama imkanı sunar.

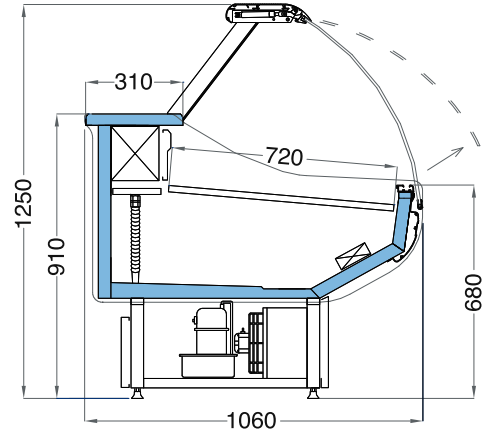
EN

Where the serving of fresh meats and dairy produce is required, integral serve over range offers sizes and options to suit all. Designed with curved glass and easy opening sections for the maintenance of hygiene, meats, cheese, fillings and premium short life products are always displayed at their optimum. From high usage cases to serve overs with rear panels for lower usage areas, and combinations of colour and intermediate shelving options, Kaplanlar serveovers make a stylish addition to any food presentation.



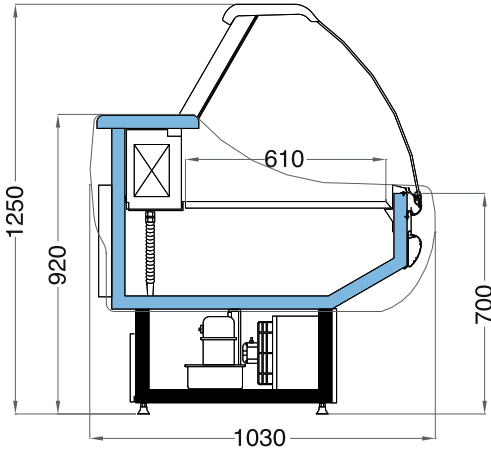
ZÜMRÜT PD

Uzunluk mm Length mm	1500	2000	2500	2900
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	1,00	1,37	1,73	2,02



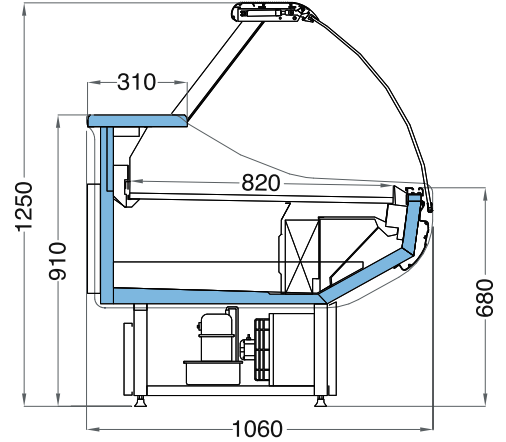
ZÜMRÜT GL

Uzunluk mm Length mm	1500	2000	2500	2900
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	1,00	1,37	1,73	2,02



ÖLTÜ

Uzunluk mm Length mm	1300	1500	2000	2500
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	0,73	0,85	1,16	1,46



MERCAN

Uzunluk mm Length mm	1500	2000	2500	2900
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	2,86	4,29	5,72	8,58

Çalışma şartları için 25°C ortam sıcaklığı ve %60 RH baz alınmıştır.
Çalışma voltajı : 230 V / 50 Hz

Kaplanlar teknik verilerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Operating features shown are based on ambient conditions of 25°C temperatures and 60% RH.
Operatin Voltage : 230 V / 50 Hz

Kaplanlar reserves the right to make appropriate technical modifications without prior notice