

KALSEDON





TR Et ürünlerine ait servis reyonlarının arkasında duvar teşhiri olarak kullanılan ve bu sayede ürün teşhirini bütünleştiren Kalsedon, altında bulunan kapalı soğutmalı deposu ile ilave yer kazandırır.

Farklı boylardaki, ayarlanabilir raf aralıkları ile ürün dizim kolaylığını sunmaktadır.

Her büyüklükteki işletmeye hitap etmeye hazır olan Kalsedon'un kapalı deposu isteğe bağlı olarak 3, 4, 5, 6 kapılı veya çekmeceli olarak üretilebilmektedir.

Kalsedon, ahşap görümlü, paslanmaz veya farklı renk alternatifleriyle mağaza konseptinize mükemmel uyum sağlar.

EN Kalsedon, which is designed for wall display behind the counter for meat products and thus integrates product display, provides with extra space with the closed storage below.

Various sized and adjustable shelf height options enable product placement easiness.

The closed storage can be produced with 3, 4, 5, 6 doors or drawers and is ready to serve for various scale stores.

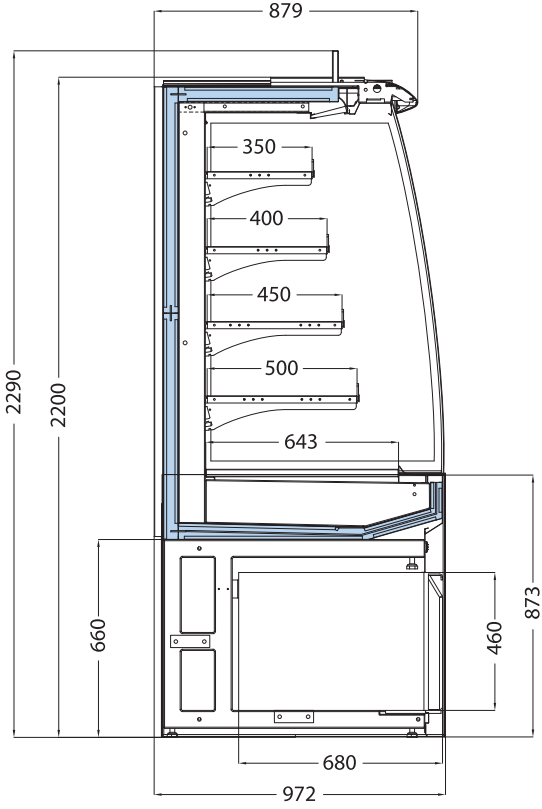
The wooden-like, stainless steel or various colour scales allows Kalsedon to harmonize easily with your store's concept.

KALSEDON



Şarküteri / Delicatessen

DL +2/+4 °C



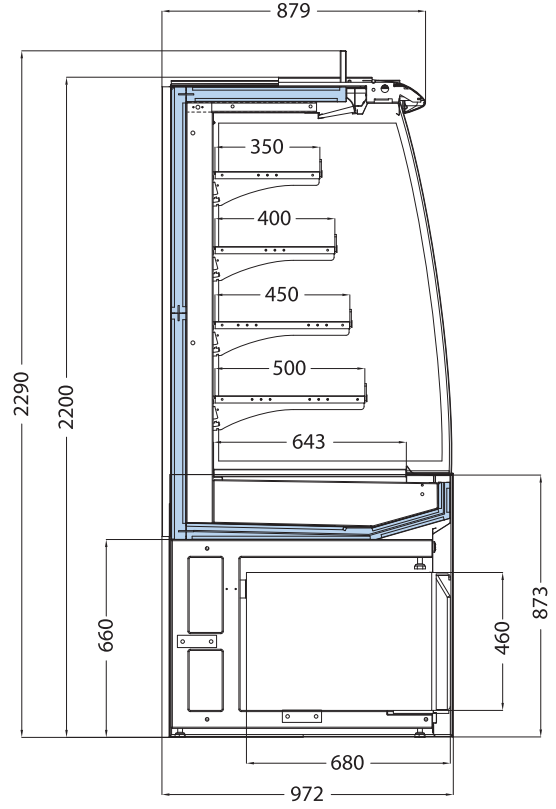
KALSEDON 2290/DL/97/87

Uzunluk mm Length mm	1395 1860 2325 2790
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	3,26 4,35 5,44 6,53
Yan panel Kalınlığı mm End Panel Thickness mm	36

Soğutma depolan dahil edilmemiştir.
Cooling storages are not included.

Paket Et / Packet Meat

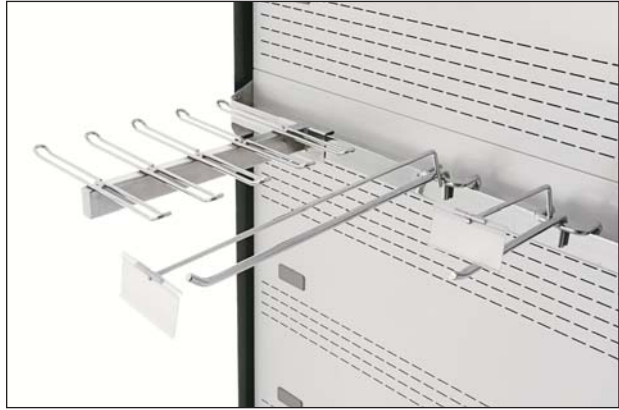
MT0/+2 °C



KALSEDON 2290/MT/97/87

Uzunluk mm Length mm	1395 1860 2325 2790
Teshir Alanı m ² Display Area m ²	3,26 4,35 5,44 6,53
Yan panel Kalınlığı mm End Panel Thickness mm	36

Soğutma depolan dahil edilmemiştir.
Cooling storages are not included.



Çalışma şartları için 25°C ortam sıcaklığı ve %60 rH nem 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 humidity
Operatin Voltage: 230 V / 50 Hz

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



KAPLANLAR SOĞUTMA SAN. ve TİC. A.Ş.

DOSAB Kardelen Sokak No. 18 Bursa / TÜRKİYE

Tlf : +90 224 261 05 73

Fax: +90 224 261 05 79

info@kaplanlar.com

www.kaplanlar.com

