



Artemis 20/22

Duvar Tipi Kombine Derin Dondurucu
Teşhir Reyonu
Frozen Food Combined Cabinet



	ÖLÇÜ BİRİMLERİ MEASUREMENTS	UZUNLUK LENGTH mm	ARTEMIS 20	ARTEMIS 22
ÇALIŞMA SICAKLIĞI OPERATING TEMPERATURE	°C		L2 (-15 / -18°C)	
TEŞHİR ALANI ÜST DISPLAY AREA TOP	m2	1875	2.34	2.98
		2500	3.12	3.98
		3750	4.7	6.0
TEŞHİR ALANI ALT DISPLAY AREA BOTTOM	m2	1875	1.59	1.59
		2500	2.12	2.12
		3750	3.2	3.2
YAN KAPAK KALINLIĞI SIDE WALL THICKNESS	mm	50 x 2		
ÇEVRE SICAKLIĞI - SINIF AMBIENT TEMP. - UNIT CLASS	°C	EN ISO 23953-2 / CLASSE 3 - 25°C / %60 RH		

Ürettiğimiz ürünlerde önceden haber vermeksizin değişiklik yapma, hakkımız saklıdır.
We reserve the right of modification for our products without any previous notice.

TR

- Çalışma sıcaklığı L2 (-15/-18) ısı sınıfı
- İçten (Plug in) ve dıştan motorlu versiyon mevcut (Plug in versiyonu sadece 2000 mm modülde mevcut)
- Çift cam kapı (Üst bölüm için)
- Kapı ve çerçevelerde iplik rezistans mevcut
- Geniş teşhir alanı ve alt havuz
- Standart LED kapı aydınlatma (Üst bölüm için)
- LED aydınlatma seçeneği (Alt bölüm için)
- Tel raf (Üst bölüm için)
- Havuz bölümü için standart tava üstü tel raf ve tel ara bölücü
- RAL renk seçenekleri
- Cam kapama sistemi seçeneği (Alt bölüm için)

EN

- Available for L2 (-15/-18) temp. class
- Plug in and remote version available. (Plug in only for 2000 mm)
- Glazed doors with anodized aluminium finishing
- Trim heaters in the frame & doors
- Wide display area and bottom section
- Standard LED doors lighting for top section
- LED lighting option for bottom section
- Wire shelves for upper section
- Divider wire & wire tray for bottom section
- RAL color options
- Optional sliding / push glass system for bottom section



COLD SECTION



REMOTE



MEAT



CHICKEN



PRE-PACKED FISH



PRE-PACKED MEAT



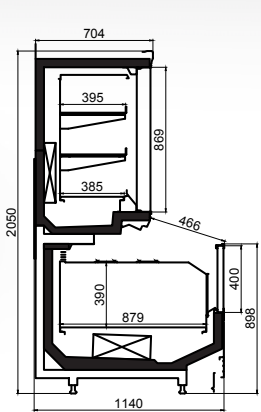
CHEESE



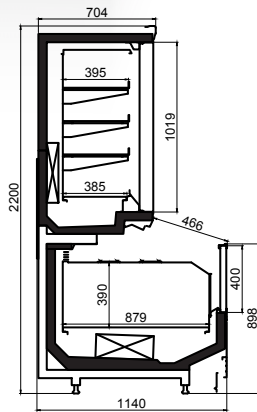
ICE CREAM



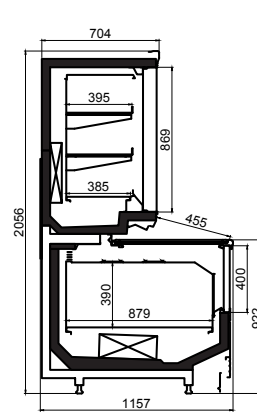
FROZEN FOOD



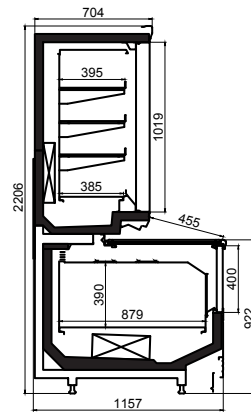
ARTEMIS 20



ARTEMIS 22



ARTEMIS SL 20



ARTEMIS SL 22