



reddot award 2018
honourable mention

צוידים
צויד איסווי למסכה המקצועי

INSU

חידוש באופן הגשת הגלידה





יתרונות

חשיפה היגינית



פתרון לחסון באנרגיה



חשיפה אנכית



מודולרי משתלב בכל בר תצוגה



מגיע ב-8 ו-12 טעמים



מגירות במילוי גליקול

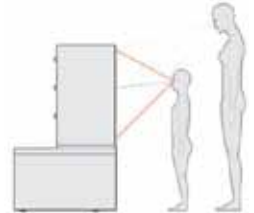
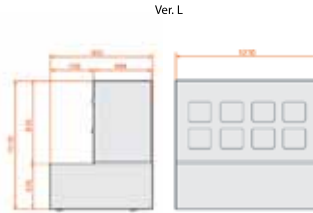
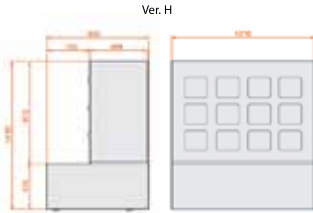


חיסכון במקום



- מדף עליון עשוי מזכוכית סאטן
- מגירות נירוסטה עם תווית לטעמים
- נוזל גליקולי בכל מגירה
- תאורת לד קידמית לכל תא בנפרד

- מערכת סטטית קירור מתקדמת
- הפשרת גז חם
- איודי אוטומטי בלוח הבקרה/תצוגה
- מערכת אבטחה לפתיחת זכוכית קדמית
- קפיץ גז בשילוב מערכת נעילה



INSÙ				°C	
1,2 H	12	1270	R452A	3S / -20 ÷ -5	230 V / 50 Hz
1,2 L	8	1270	R452A	3S / -20 ÷ -5	230 V / 50 Hz



שירות לקוחות 054-3529555 | פקס 09-7887712 | tziudim1@gmail.com
 ציודים מכונות מזון | ציוד למסעדות | | www.tziudim.co.il |