

Rashladne vitrine

Rashladne vitrine se koriste za čuvanje mesa, suhomesnatih proizvoda, mleka i mlečnih proizvoda, poslastičarskih proizvoda, salata i priloga...

{gallery}Rashladne vitrine{/gallery}

Rashladni ormani

Rashladni ormani se koriste za čuvanje: mleka i mlečnih proizvoda, pića, hrane, mesa i suhomesnatih proizvoda, pekarskih i poslastičarskih proizvoda

{gallery}Rashladni ormari{/gallery}

Rashladni stolovi

Rashladni stolovi se koriste za čuvanje robe i održavanje njene temperature u pekarama, pizzerijama, caffè barovima, poslastičarnicama, restoranima i drugim ugostiteljskim objektima

{gallery}Rashladni stolovi{/gallery}

Rashladne komore

Radne temperature rashladnih komora uslovljene su namenom i obuhvataju dva temperaturna opsega: od 0°C do +8°C od -18°C do -10°C

{gallery}Rashladne komore{/gallery}

Otvorene rashladne vitrine

Otvorene rashladne vitrine se koriste za čuvanje mleka i mlečnih proizvoda, suhomesnatih proizvoda, voća ...

{gallery}Otvorene rashladne vitrine{/gallery}