

МХМ
м а р и х о л о д м а ш
www.mariholod.com

Холод, проверенный временем!

ТОРГОВО-ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

2014

О КОМПАНИИ

Завод по производству торгово-холодильного оборудования «Марихолодмаш» был основан в 1941 г. (эвакуировался из г. Киев) и специализировался на выпуске снарядов, торговых весов и другого торгового инвентаря.

С 1960 года завод специализируется на производстве торгово-холодильного оборудования. Первые отечественные холодильные шкафы и холодильные камеры появились именно на предприятии «Марихолодмаш». За эти годы было разработано и внедрено в производство несколько направлений торгово-холодильного оборудования.

Холодильная торговая витрина «Таир» существует с 1970 года и продолжает жить и по сегодняшний день. Витрина «Таир» прошла множество модернизаций и изменений конструкции, дополнена новейшими технологиями в области торгово-холодильного оборудования и пользуется неизменным спросом.



Нашим оборудованием комплектуются такие объекты как: Кремлевский дворец съездов, ресторан Останкинской башни, первые отечественные магазины самообслуживания.

В настоящее время завод «Марихолодмаш» предлагает широкую гамму современного торгово-холодильного оборудования.

На рынок выставляются модельные ряды холодильных витрин – «Илеть», «Таир», «Нова», «Купец» и «Veneto».

В 2012 году «Марихолодмаш» запустил в производство новую серию среднетемпературных холодильных шкафов «Напри». Для их производства была смонтирована и запущена современная линия металлообработки производства Salvagnini (Италия) и линия по выпуску шкафов производства Meccanica NAI (Италия).

Также в ассортименте выпускаемой продукции предприятия такое оборудование для торговли как: прилавки холодильные, кассовые боксы, торговые стеллажи, бонеты и горки.



Благодаря использованию современных технологий завод по производству торгово-холодильного оборудования «Марихолодмаш» обеспечивает выпускаемой продукции:

- высокое качество;
- надежность и удобство в эксплуатации;
- современный дизайн;
- конкурентные цены.

Покупатели нашего оборудования могут быть уверены в том, что приобретают продукцию, отвечающую самым современным требованиям, и имеющую отличное соотношение цена-качество.

Продукция завода «Марихолодмаш», в отличие от большинства производителей торгово-холо-

дильного оборудования, работает при температуре окружающей среды свыше 35°C, что несомненно, еще раз подчеркивает ее надежность.

Использование современных порошковых красок и нанесение их на автоматической покрасочной линии с программным управлением обеспечивает красивый внешний вид торгово-холодильного оборудования и защиту поверхности от коррозии.

Завод производит гальванопокрытие деталей на итальянской автоматизированной линии с программным обеспечением.

Полную сохранность торгово-холодильного оборудования при погрузке, перевозке и хранении гарантирует специально разработанная упаковка!





ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Шкаф холодильный среднетемпературный предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи, предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема, пищевых продуктов и напитков.

Для производства новой серии холодильных шкафов «Капри» была смонтирована и запущена современная линия металлообработки производства Salvagnini (Италия), линия по выпуску шкафов производства Meccanica NAI и линия вспенивания Cannon CRIOS (Италия). Холодильные шкафы «Капри» проектировались с учетом последних мировых тенденций в области промышленного дизайна и требований рынка холодильного оборудования.

Стандартная комплектация:

- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- автоматическое выпаривание талой воды;
- герметичность внутреннего объема обеспечивается за счет эластичного дверного уплотнителя из ПВХ и магнитной вставки внутри уплотнителя;
- динамическое или статическое охлаждение;
- светодиодная подсветка внутреннего объема;
- комплект освещения канале – дополнительная опция.

Преимущества холодильных шкафов «Капри»

- Увеличенная площадь выкладки
- Светодиодная подсветка внутреннего объема
- Повышение класса энергопотребления
- Шкафы имеют самую дешевую цену за 1 литр объема среди конкурентных заводов
- Конструкция и упаковка позволяет хранить шкафы в два яруса
- Цельнозаливной корпус
- Эксплуатация в температурном диапазоне от +12С до +43С для шкафов с металлическими дверьми и до +35С для шкафов со стеклянными дверьми, поддерживающийся равномерный температурный режим внутри объема для хранения напитков и продуктов питания
- Современная технология применения циклопентана в качестве вспенивающего агента обеспечивает низкий коэффициент теплопроводности и стабильные параметры на протяжении всего срока эксплуатации.

Варианты брендирования холодильных шкафов:



«КАПРИ» 0,5

	Исполнение дверей
	Температура охлаждаемого объема, °С
	При температуре окружающей среды, °С
	Внутренний объем, м³
	Полезный объем, м³
	Площадь полок, включая площадь дна, м²
	Размеры полки (длина x глубина), мм
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
	Количество полок, шт
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
	Ширина, мм
	Глубина, мм
	Высота, мм
	Масса, кг

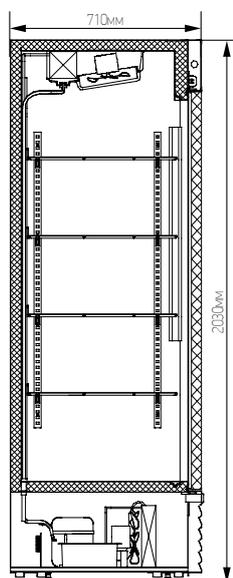
СК	УСК
1 дверь стек.	1 дверь стек.
0...+7	-6...+6
+12...+35	+12...+35
0,5	0,5
0,48	0,48
1,8	1,8
503x619	503x619
40	40
4	4
4,5	5,5
595	595
710	710
2030	2030
90	90

«КАПРИ» 0,7

	Исполнение дверей
	Температура охлаждаемого объема, °С
	При температуре окружающей среды, °С
	Внутренний объем, м³
	Полезный объем, м³
	Площадь полок, включая площадь дна, м²
	Размеры полки (длина x глубина), мм
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
	Количество полок, шт
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
	Ширина, мм
	Глубина, мм
	Высота, мм
	Масса, кг

СК	УСК
1 дверь стек.	1 дверь стек.
0...+7	-6...+6
+12...+35	+12...+35
0,7	0,7
0,68	0,68
2,5	2,5
703x619	703x619
40	40
4	4
4,8	5,5
795	795
710	710
2030	2030
135	135

«КАПРИ» 0,5/0,7 СК/УСК



0,5л
объем бутылки



Капри 0,5 СК

7 Вместимость
бутылок в длину
8 Вместимость
бутылок в глубину
280 Вместимость бутылок
в холодильник

Капри 0,7 СК

10 Вместимость
бутылок в длину
8 Вместимость
бутылок в глубину
400 Вместимость бутылок
в холодильник

«КАПРИ» 1,12

	Исполнение дверей
	Температура охлаждаемого объема, °С
	При температуре окружающей среды, °С
	Внутренний объем, м³
	Полезный объем, м³
	Площадь полок, включая площадь дна, м²
	Размеры полки (длина x глубина), мм
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
	Количество полок, шт
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
	Ширина, мм
	Глубина, мм
	Высота, мм
	Масса, кг

	СК	УСК
2 дверь стек.	2 дверь стек.	2 дверь стек.
0...+7	-6...+6	
+12...+35	+12...+35	
1,12	1,12	
1,05	1,05	
3,7	3,7	
540x549	540x549	
40	40	
8	8	
6,5	9	
1195	1195	
710	710	
2030	2030	
170	170	

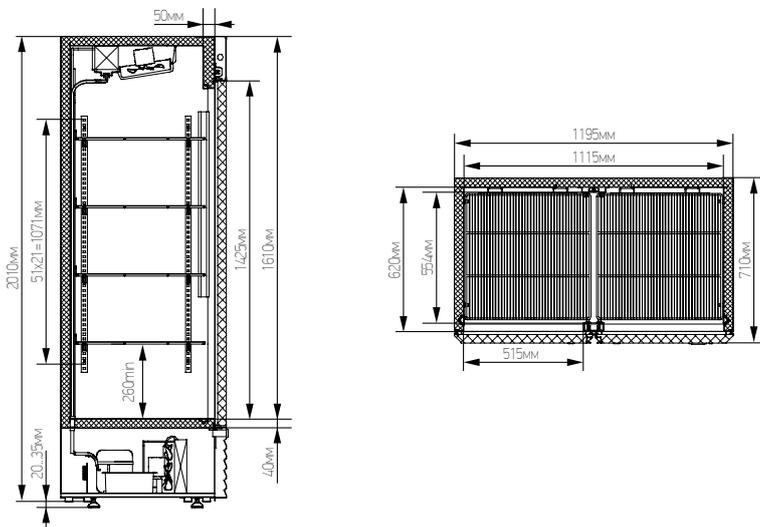


Отличительные особенности холодильного шкафа «Капри»:

- Шкафы с агрегатом, расположенным в нижней части шкафа, лучше переносят жару.
- Шкафы с нижним расположением агрегата, даже расположенные за витринами, лучше демонстрируют товар - выкладка в шкафах поднята выше и видны даже нижние полки.
- Нижнее расположение компрессора обеспечивает более удобную компоновку холодильной камеры.

Изготовлен в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 35°C и относительной влажности от 80 до 55% соответственно. При относительной влажности окружающего воздуха свыше 80% на наружной поверхности изделия возможно образование конденсата, что не является дефектом.

«КАПРИ» 1,12 СК/УСК



Варианты брендирования холодильных шкафов:



«КАПРИ» 1,5

	Исполнение дверей
	Температура охлаждаемого объема, °C
	При температуре окружающей среды, °C
	Внутренний объем, м³
	Полезный объем, м³
	Площадь полок, включая площадь дна, м²
	Размеры полки (длина x глубина), мм
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
	Количество полок, шт
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
	Ширина, мм
	Глубина (без ручек), мм
	Высота, мм
	Масса, кг

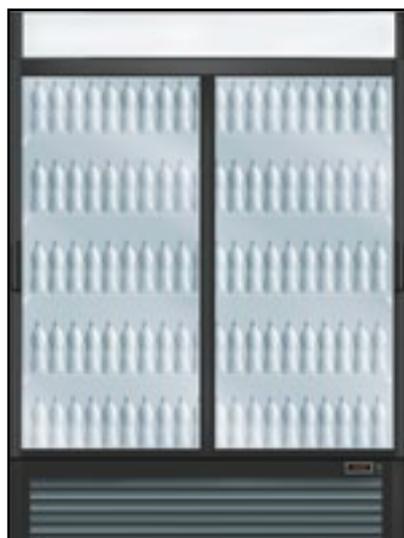
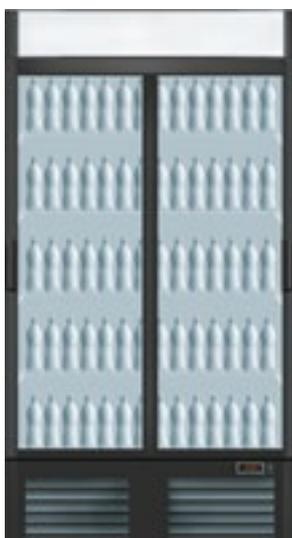
СК КУПЕ	УСК КУПЕ	СК КУПЕ СТАТИКА
2 дверь купе.	2 дверь купе.	2 дверь купе.
0...+7	-6...+6	0...+7
+12...+35	+12...+35	+12...+35
1,5	1,5	1,5
1,43	1,43	1,43
3,7	3,7	3,7
740x549	740x549	740x549
40	40	40
8	8	8
6,5	9	7
1595	1595	1595
710	710	710
2030	2030	2030
195	195	195



«КАПРИ» 1,12

	Исполнение дверей
	Температура охлаждаемого объема, °C
	При температуре окружающей среды, °C
	Внутренний объем, м³
	Полезный объем, м³
	Площадь полок, включая площадь дна, м²
	Размеры полки (длина x глубина), мм
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
	Количество полок, шт
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
	Ширина, мм
	Глубина (без ручек), мм
	Высота, мм
	Масса, кг

СК КУПЕ	УСК КУПЕ	СК КУПЕ СТАТИКА
2 дверь купе.	2 дверь купе.	2 дверь купе.
0...+7	-6...+6	0...+7
+12...+35	+12...+35	+12...+35
1,12	1,12	1,12
1,05	1,05	1,05
3,7	3,7	3,7
540x549	540x549	540x549
40	40	40
8	8	8
6,5	9	7
1195	1195	1195
710	710	710
2030	2030	2030
170	170	170



0,5л
объем бутылки



Капри 1,12 СК

14 Вместимость
бутылок в длину

7 Вместимость
бутылок в глубину

490 Вместимость бутылок
в холодильник

Капри 1,5 СК

20 Вместимость
бутылок в длину

7 Вместимость
бутылок в глубину

700 Вместимость бутылок
в холодильник

«КАПРИ» 0,5

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объёма, °С
-  При температуре окружающей среды, °С
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина, мм
-  Высота, мм
-  Масса, кг

	М	УМ
1 дверь мет.	1 дверь мет.	1 дверь мет.
0...+7	-6...+6	
+12...+43	+12...+43	
0,5	0,5	
0,48	0,48	
1,8	1,8	
503x619	503x619	
40	40	
4	4	
4,4	5	
595	595	
710	710	
2030	2030	
105	105	

«КАПРИ» 0,7

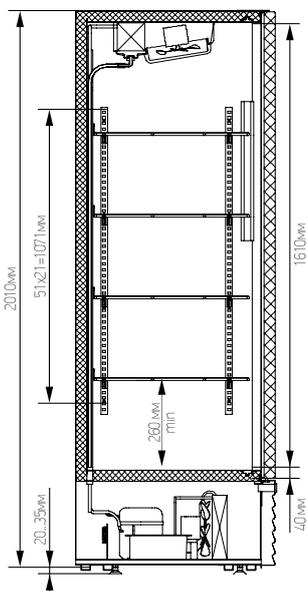
-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объёма, °С
-  При температуре окружающей среды, °С
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина, мм
-  Высота, мм
-  Масса, кг

	М	УМ
1 дверь мет.	1 дверь мет.	1 дверь мет.
0...+7	-6...+6	
+12...+43	+12...+43	
0,7	0,7	
0,68	0,68	
2,5	2,5	
703x619	703x619	
40	40	
4	4	
4,8	5	
795	795	
710	710	
2030	2030	
125	125	

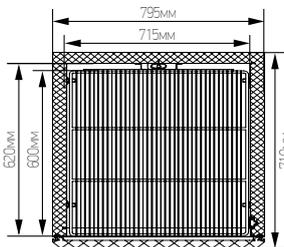


Новая линейка холодильных шкафов «Капри», запущенная в производство на заводе «Марихолодмаш» в 2012 году проектировалась с учетом последних мировых тенденций в области промышленного дизайна и требований рынка холодильного оборудования в студии Appliance Engineering (Италия).

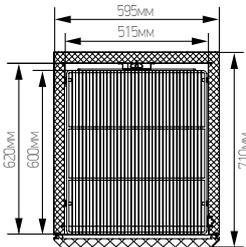
Для их производства были смонтированы и запущены современная линия металлообработки производства Salvani (Италия) и линия по выпуску шкафов производства Meccanica NAI (Италия).



«КАПРИ» 0,7М/УМ



«КАПРИ» 0,5М/УМ

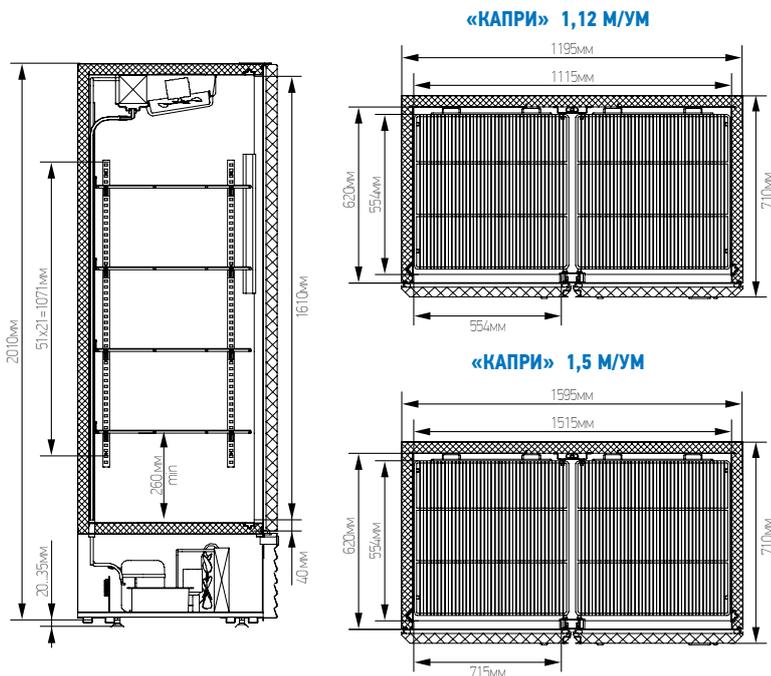


«КАПРИ» 1,5

	Исполнение дверей	2 дверь мет.	2 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды, °С	+12...+43	+12...+43
	Внутренний объем, м ³	1,5	1,5
	Полезный объем, м ³	1,43	1,43
	Площадь полок, включая площадь дна, м ²	5,0	5,0
	Размеры полки (длина х глубина), мм	740x549	740x549
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40
	Количество полок, шт	8	8
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8	8,5
	Ширина, мм	1595	1595
	Глубина, мм	710	710
	Высота, мм	2030	2030
	Масса, кг	170	170

«КАПРИ» 1,12

	Исполнение дверей	2 дверь мет.	2 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды, °С	+12...+43	+12...+43
	Внутренний объем, м ³	1,12	1,12
	Полезный объем, м ³	1,05	1,05
	Площадь полок, включая площадь дна, м ²	3,7	3,7
	Размеры полки (длина х глубина), мм	540x549	540x549
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40
	Количество полок, шт	8	8
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,4	8
	Ширина, мм	1195	1195
	Глубина, мм	710	710
	Высота, мм	2030	2030
	Масса, кг	130	130



Завод «Марихолодмаш» в числе первых из производителей промышленного холодильного оборудования в России при технической поддержке торговой марки «Саппо» (Италия) внедрил в производство шкафов технологию применения циклопентана в качестве вспенивающего агента. Благодаря переходу на современные технологии потребитель получает целый ряд преимуществ, таких как существенное повышение качества и класса энергопотребления холодильной техники.

«КАПРИ» 0,7 нержавеющей

	Исполнение дверей	1 дверь мет.	1 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды, °C	+12...+43	+12...+43
	Внутренний объем, м³	0,7	0,7
	Полезный объем, м³	0,68	0,68
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	2,5	2,5
	Размеры полки (длина x глубина), мм	703x619	703x619
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40
	Количество полок, шт	4	4
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,8	5
	Ширина, мм	795	795
	Глубина, мм	710	710
	Высота, мм	2030	2030
	Масса, кг	105	105



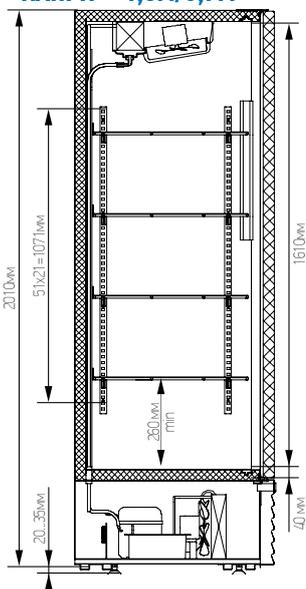
«КАПРИ» 1,5 нержавеющей

	Исполнение дверей	2 дверь мет.	2 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды, °C	+12...+43	+12...+43
	Внутренний объем, м³	1,5	1,5
	Полезный объем, м³	1,43	1,43
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	5,0	5,0
	Размеры полки (длина x глубина), мм	740x549	740x549
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40
	Количество полок, шт	8	8
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8	9,5
	Ширина, мм	1595	1595
	Глубина, мм	710	710
	Высота, мм	2030	2030
	Масса, кг	150	150

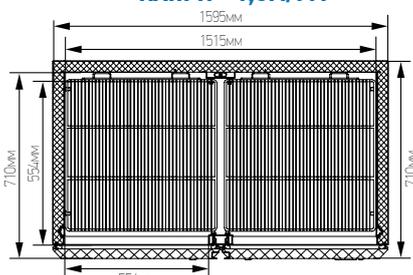
	Исполнение дверей	2 дверь мет.	2 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды, °C	+12...+43	+12...+43
	Внутренний объем, м³	1,5	1,5
	Полезный объем, м³	1,43	1,43
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	5,0	5,0
	Размеры полки (длина x глубина), мм	740x549	740x549
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40
	Количество полок, шт	8	8
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8	9,5
	Ширина, мм	1595	1595
	Глубина, мм	710	710
	Высота, мм	2030	2030
	Масса, кг	150	150



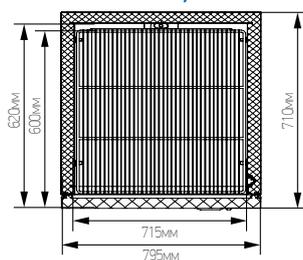
«КАПРИ» 1,5М/0,7М



«КАПРИ» 1,5М/УМ



«КАПРИ» 0,7М/УМ



Шкафы Капри в стандартном исполнении имеют цельнозаливной короб, увеличивающий жесткость конструкции и герметичность внутреннего пространства. Герметичность внутреннего объема также обеспечивается за счет эластичного дверного уплотнителя из ПВХ и магнитной вставки внутри уплотнителя. На шкафы Капри устанавливаются электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания и выпаривания талой воды, заправочный клапан Шредера, компрессор известных европейских производителей Tecumseh или Danfoss, который расположен в нижней части шкафа. Нижнее расположение холодильного агрегата дает ряд преимуществ шкафам серии Капри перед другими шкафами: они более подходят для эксплуатации в помещениях с повышенной температурой воздуха, что особенно важно для регионов с жарким климатом.

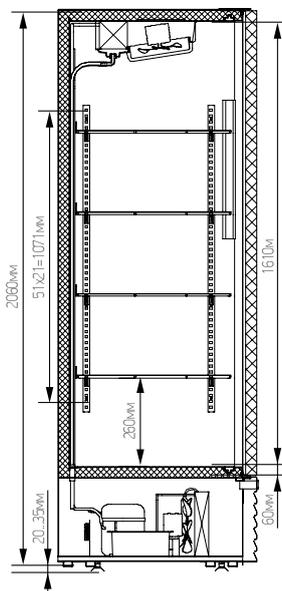
«КАПРИ» 0,7

	Н
Исполнение дверей	1 дверь мет.
Температура охлаждаемого объема, °C	-18...-12
При температуре окружающей среды, °C	+12...+43
Внутренний объем, м³	0,7
Полезный объем, м³	0,68
Площадь полок, включая площадь дна, м²	5,0
Размеры полки (длина x глубина), мм	703x619
Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40
Количество полок, шт	4
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	9,4
Ширина, мм	830
Глубина (без ручек), мм	730
Высота, мм	2100
Масса, кг	140

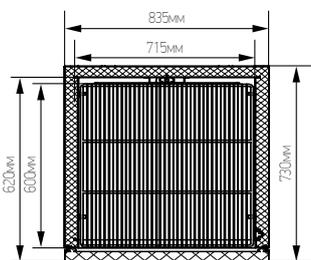
«КАПРИ» 1,5

	Н
Исполнение дверей	2 двери мет.
Температура охлаждаемого объема, °C	-18...-12
При температуре окружающей среды, °C	+12...+43
Внутренний объем, м³	1,5
Полезный объем, м³	1,43
Площадь полок, включая площадь дна, м²	4,2
Размеры полки (длина x глубина), мм	740x549
Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40
Количество полок, шт	8
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	11,5
Ширина, мм	1635
Глубина (без ручек), мм	730
Высота, мм	2100
Масса, кг	180

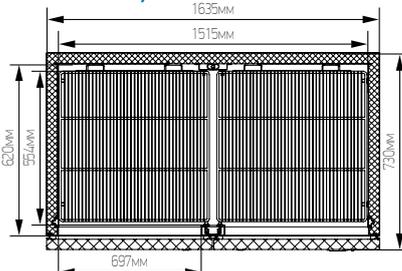
«КАПРИ» 1,5Н/0,7Н



«КАПРИ» 0,7Н



«КАПРИ» 1,5Н



На сегодняшний день циклопентановый вспениватель является самым прогрессивным, наиболее близким по своим характеристикам к фреоносодержащим вспенивателям и при этом обладающий нулевым потенциалом истощения озонового слоя: циклопентан не содержит хлора и не разрушает озоновый слой Земли.

ППУ теплоизоляция на основе циклопентана имеет уменьшенный коэффициент теплопроводности в сравнении с пенами на основе водных вспенивателей и практически не подвержена процессам старения, обеспечивая стабильные теплофизические параметры на протяжении всего срока эксплуатации.

«ШХ»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



Шкафы холодильные предназначены для хранения, демонстрации и продажи пищевых продуктов и напитков на предприятиях торговли и общественного питания:

- среднетемпературные, низкотемпературные, комбинированные, универсальные;
- двери металлические и стеклянные, распашные и раздвижные;
- внутренний объем 370, 400, 800 л;

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumesh, контроллер Evco, Carel и Danfoss, электродвигателем EBM PAPST, пенополиуретан BASF, оцинкованная сталь с полимерным покрытием.

Стандартная комплектация:

- полки-решётки из стальной проволоки, оцинкованные, окрашенные порошковой краской;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением (кроме ШХК-400М и ШХК-800);
- электронный блок управления EVCO, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumesh;
- заправочный клапан Шредера;
- автоматическое выпаривание талой воды у среднетемпературных и универсальных шкафов.

«ШХ»

- Исполнение дверей
- Температура охлаждаемого объема, °C
- При температуре окружающей среды
- Внутренний объем, м³
- Полезный объем, м³
- Площадь полок, включая площадь дна, м²
- Размеры полки (длина x глубина), мм
- Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
- Количество полок, шт
- Блок управления
- Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- Ширина, мм
- Глубина (без ручек), мм
- Высота (без ножек), мм
- Масса нетто, кг, не более

370С

1 дверь стек.
+1...+7
+12...+35
0,37
0,35
1,35
476 x 455
20
4
термостат
3,5
575
585
1800
100



Варианты брендирования холодильных шкафов:



«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Блок управления
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

370СК

1 дверь стек.
+1...+7
+12...+35
0,37
0,35
1,35
476 x 455
20
4
термостат
3,6
575
605
2000
105



«ШХСн»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Блок управления
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

370С

370СК

1 дверь стек.	1 дверь стек.
-6...+6	-6...+6
+12...+35	+12...+35
0,37	0,37
0,35	0,35
1,35	1,35
476 x 455	476 x 455
20	20
4	4
контроллер	контроллер
5	5,1
575	575
585	605
1800	2000
100	105



Холодильные шкафы

Торгово-холодильное оборудование



0.5л
объем
бутылки



ШХ 370С

6 Вместимость
бутылок в длину

6 Вместимость
бутылок в глубину

180 Вместимость бутылок
в холодильник

Холодильный шкаф ШХ-370С

предназначен для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях торговли. Корпус оборудования выполнен из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым наполнением, полки-решетки - из стальной проволоки, оцинкованные, покрытые порошковой краской.

ШХ-370 СК с термостатом – шкаф, который ничуть не уступает по качеству и надежности любым зарубежным аналогам.

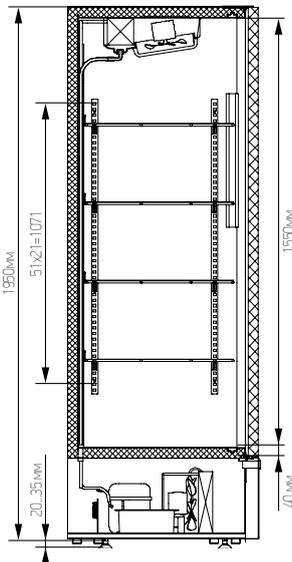
«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

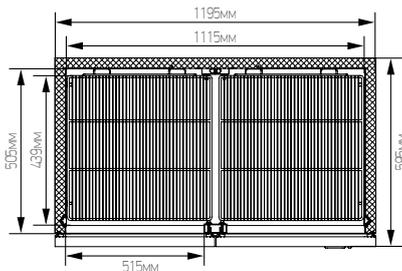
0,80С

0,80Сн

	0,80С	0,80Сн
2 двери стек.	2 двери стек.	2 двери стек.
0...+7	-6...+6	
+12...+35	+12...+35	
0,87	0,87	
0,8	0,8	
2,9	2,9	
540x456	540x456	
40	40	
8	8	
5,5	6,5	
1195	1195	
595	595	
1970	1970	
130	130	



«ШХ» 0,80С/СН



Холодильный шкаф - используется во всех форматах продовольственных магазинов, барах, ресторанах, кафе, столовых. Холодильный шкаф является универсальным видом оборудования. Он хорошо подходит для охлаждения, хранения, демонстрации и продажи практически любого вида товара. Оптимальные габариты, современный дизайн, простота в эксплуатации делают холодильный шкаф-витрину незаменимым в любом продовольственном магазине, ресторане, кафе.

Варианты брендирования холодильных шкафов:



«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

0,80С купе

2 двери стек.
0...+7
+12...+35
0,87
0,8
2,9
540x456
40
8
5,5
1195
595
1970
130



«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

0,80С купе статика

2 двери стек.
0...+7
+12...+35
0,87
0,8
2,9
540x456
40
8
5,5
1195
595
1970
130





0,5л
объем
бутылки



ШХ 0,80С

12

6

360

Вместимость бутылок в длину

Вместимость бутылок в глубину

Вместимость бутылок в холодильник

Холодильные шкафы «ШХ»:

работают при температуре 35 °С окружающей среды для шкафов со стеклянными дверями и 43 °С — для шкафов с металлическими дверями. Это качество, несомненно, еще раз подчеркивает надежность нашего торгово-холодильного оборудования.

Для обеспечения коррозионно-стойкого покрытия и улучшенного внешнего вида деталей используется новая итальянская линия гальванопокрытия. Металло-обработка осуществляется на высокоточных станках с программным управлением. Теплообменники (испарители и конденсаторы) изготавливаются на новом итальянском оборудовании фирмы GBS из высококачественных импортных материалов.

«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Блок управления
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

	370М	Сн370М
Исполнение дверей	1 дверь мет.	1 дверь мет.
Температура охлаждаемого объема, °С	+1...+7	-6...+6
При температуре окружающей среды	+12...+43	+12...+43
Внутренний объем, м³	0,37	0,37
Полезный объем, м³	0,35	0,35
Площадь полок, включая площадь дна, м²	1,35	1,35
Размеры полки (длина x глубина), мм	476 x 455	476 x 455
Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	20	20
Количество полок, шт	4	4
Блок управления	термостат/контроллер	контроллер
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	3	4,5
Ширина, мм	575	575
Глубина (без ручек), мм	585	585
Высота (без ножек), мм	1800	1800
Масса нетто, кг, не более	90	90



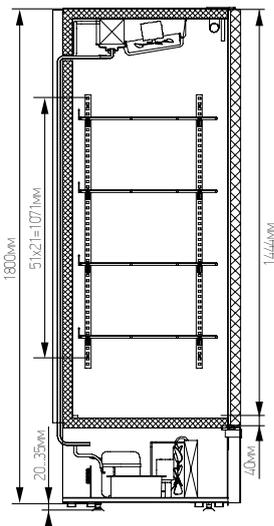
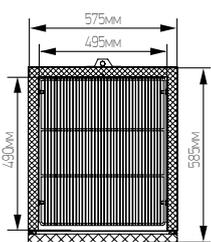
«ШХ»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

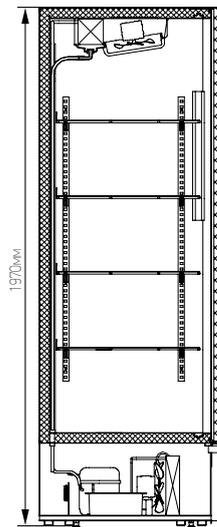
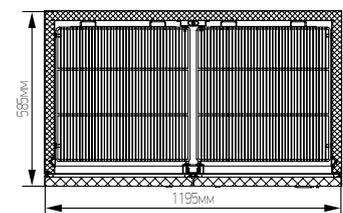
	0,80М	0,80М СТАТИКА	Сн0,80М
Исполнение дверей	2 двери мет.	2 двери мет.	2 двери мет.
Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7	0...+7	-6...+6
При температуре окружающей среды	+12...+43	+12...+43	+12...+43
Внутренний объем, м³	0,87	0,87	0,87
Полезный объем, м³	0,8	0,8	0,8
Площадь полок, включая площадь дна, м²	2,9	2,9	2,9
Размеры полки (длина x глубина), мм	540x456	540x456	540x456
Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	40	40
Количество полок, шт	8	8	8
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	5	5	6
Ширина, мм	1195	1195	1195
Глубина (без ручек), мм	595	585	595
Высота (без ножек), мм	1970	1800	1970
Масса нетто, кг, не более	110	110	110



«ШХ» 370М



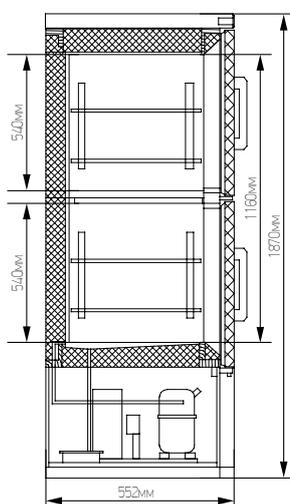
«ШХ» 0,80М



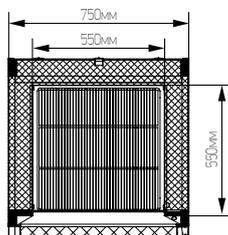
«ШХК»

400М

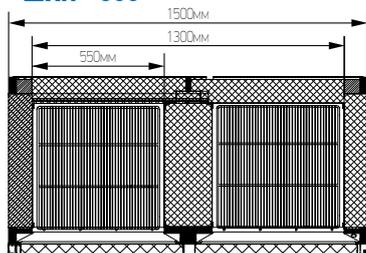
	Исполнение дверей	2 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7 / -13
	При температуре окружающей среды	+12...+35
	Внутренний объем, м³	0,4
	Полезный объем, м³	2 x 0,175
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	2 x 0,875
	Размеры полки (длина x глубина), мм	535 x 525
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	14
	Количество полок, шт	4
	Блок управления	контроллер
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6
	Ширина, мм	750
	Глубина (без ручек), мм	750
	Высота (без ножек), мм	1870
	Масса нетто, кг, не более	150



«ШХК» 400М



«ШХК» 800



Комбинированный шкаф ШХК-400М и ШХК-800 (статическое охлаждение)

с разделением внутреннего объема на низкотемпературную (до -13 °С), и среднетемпературную (0...+7 °С) части, предназначен для одновременного хранения охлажденных и замороженных продуктов питания, полуфабрикатов в магазинах, ресторанах, барах, кафе, столовых.

«ШХК»

800

	Исполнение дверей	4 дверь мет.
	Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7 / -13
	При температуре окружающей среды	+12...+35
	Внутренний объем, м³	0,8
	Полезный объем, м³	2 x 0,40
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	2 x 1,80
	Размеры полки (длина x глубина), мм	535 x 525
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	14
	Количество полок, шт	8
	Блок управления	контроллер
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	7,3
	Ширина, мм	1500
	Глубина (без ручек), мм	750
	Высота (без ножек), мм	1870
	Масса нетто, кг, не более	200





«ЭЛЬТОН»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

MXM
МАРИХОЛДЫШ

Шкафы задней линии с увеличенной экспозиционной выкладкой товара, с улучшенной обзорностью продуктов и доступом к ним:

- среднетемпературные, низкотемпературные, универсальные;
- охлаждение динамическое или статическое;
- двери металлические и стеклянные, распашные и раздвижные купе;
- корпус из заливных сэндвич-панелей.

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumseh, контроллер Evco, Carel или Danfoss, электродвигатели EBM PAPST, пенополиуретан BASF, оцинкованная сталь с полимерным покрытием.

Стандартная комплектация:

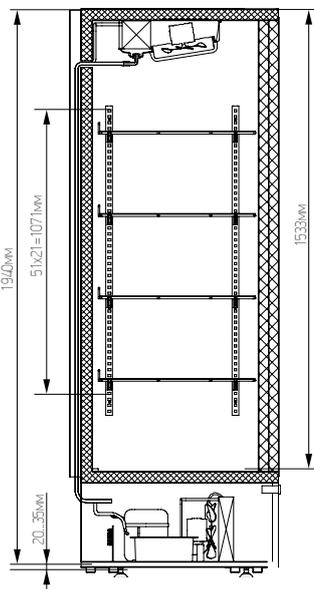
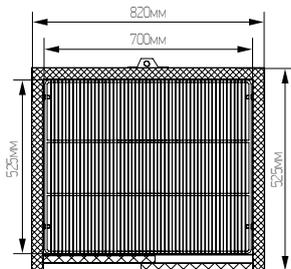
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым наполнением;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматической оттайки;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- автоматическое выпаривание талой воды;
- упаковка в гофрокартон с возможностью складирования в два яруса;
- лампа на всю высоту шкафа

«ЭЛЬТОН»

	Исполнение дверей	2 двери стек.	2 двери стек.
	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	-6...+6
	При температуре окружающей среды	+12...+35	+12...+35
	Внутренний объем, м³	0,7	0,7
	Полезный объем, м³	0,68	0,68
	Площадь полок, включая площадь дна, м²	2,22	2,5
	Размеры полки (длина x глубина), мм	722 x 499	722 x 499
	Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг	40	60
	Количество полок, шт	4	4
	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,5	6,5
	Ширина, мм	820	820
	Глубина (без ручек), мм	635	635
	Высота (без ножек), мм	1970	1970
	Масса нетто, кг, не более	115	115

0,7 купе

0,7У купе



«ЭЛЬТОН»

-  Исполнение дверей
-  Температура охлаждаемого объема, °С
-  При температуре окружающей среды
-  Внутренний объем, м³
-  Полезный объем, м³
-  Площадь полок, включая площадь дна, м²
-  Размеры полки (длина x глубина), мм
-  Нагрузка (равномерно распределенная) на полку, кг
-  Количество полок, шт
-  Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
-  Ширина, мм
-  Глубина (без ручек), мм
-  Высота (без ножек), мм
-  Масса нетто, кг, не более

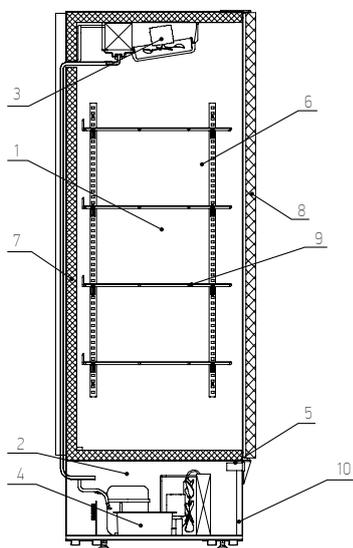
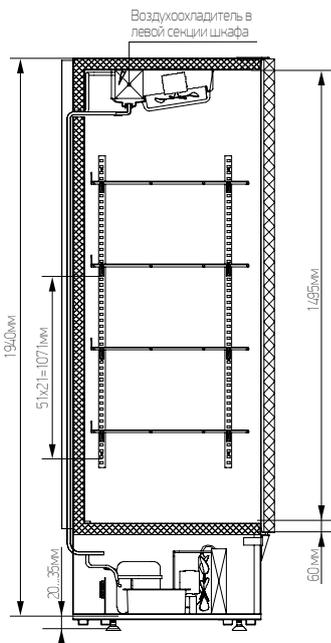
1,0К

1,0Н

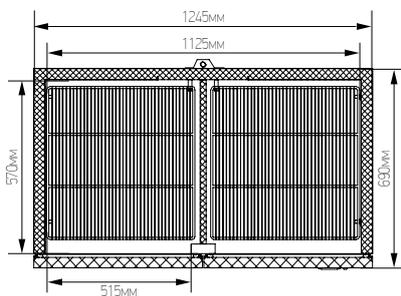
2 двери мет.	2 двери мет.
0...+7 / -18	-18
+12...+43	+12...+43
1,00	1,00
0,98 (0,48 + 0,5)	0,98
3,38	3,4
500 x 547	500 x 547
40	40
8	8
10	12
1245	1245
690	690
1970	1970
155	155



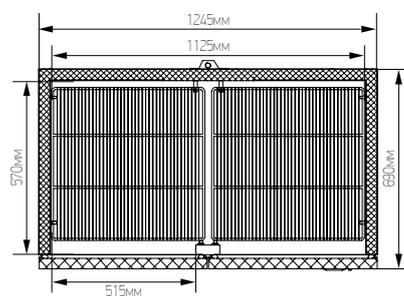
«ЭЛЬТОН» 1,0К/Н



«ЭЛЬТОН» 1,0К



«ЭЛЬТОН» 1,0Н



Шкафы задней линии с увеличенной экспозиционной выкладкой товара, с улучшенной обзорностью продуктов и доступа к ним.

Эльтон 1,0Н — недорогой двухдверный морозильный шкаф для хранения замороженной продукции при температуре -18 градусов Цельсия. Модель высокая, имеет ширину 1250 мм, и небольшую глубину 690 мм. без ручек (с ручками 705 мм.).
Динамическая система заморозки с автоматической оттайкой ТЭНами, толщина изоляции корпуса 60 мм.

Разрез шкафа.

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Полезный (охлаждаемый) объем. | 6. Светильник. |
| 2. Машинное отделение. | 7. Корпус. |
| 3. Воздухоохладитель (испаритель). | 8. Дверца. |
| 4. Блок компрессорно-конденсаторный. | 9. Полка-решётка. |
| 5. Контроллер. | 10. Щиток машинного отделения. |



Холодильная витрина Veneto - отличное сочетание дизайна, цены, необходимой функциональности и качества. Витрины Veneto с успехом позволяют оснастить небольшое кафе или кондитерский магазин. Модельный ряд представлен не только прямыми секциями, но и угловыми решениями под 45 градусов. Также к заказу доступны небольшие охлаждаемые горки, выполненные в едином стиле. Отличным дополнением данной серии оборудования является обзорный кондитерский шкаф с вращающимися полками.

Стоит обратить внимание на наличие двух модификаций расчетного стола, одна из которых является стандартной неохлаждаемой, другая оснащена холодильным агрегатом и может поддерживать среднетемпературный режим +1...+10 С.

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий, мясных и рыбных деликатесов для кафе, баров и магазинов любого формата:

- стильный дизайн;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- в витринах Veneto применяется двойной стеклопакет.



Холод, проверенный временем!

Отличительные черты модели Veneto:

- Оснащена системой принудительной вентиляции охлажденного воздуха, которая обеспечивает равномерное распределение температур по всему внутреннему объёму.
- Современный стильный дизайн.

Витрины холодильные «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- температура охлаждаемого объема от 0...+7°C

- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды

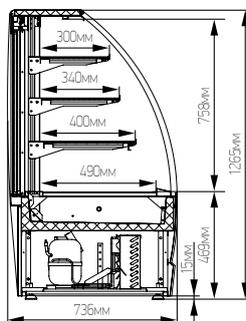
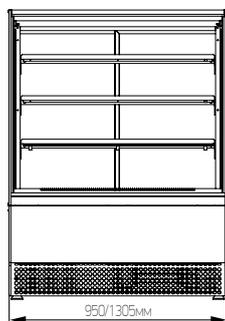


«VENETO» VS

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

0...+7	0...+7
12...+25	12...+25
490	490
1,3	1,8
0,25	0,35
нет	нет
8,8	10,4
950	1305
740	740
1265	1265
145	200

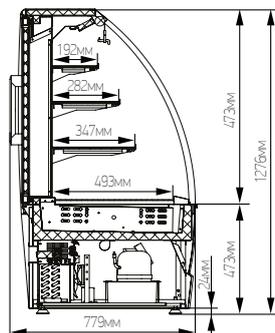
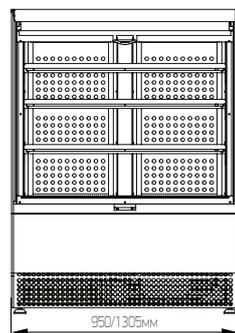


«VENETO» VS0

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

+1...+10	+1...+10
12...+25	12...+25
490	490
1,1	1,6
0,21	0,31
нет	нет
11,45	13,1
950	1305
780	780
1265	1265
145	200



Кондитерские витрины

Торгово-холодильное оборудование

«VENETO» VS

☼	Температура охлаждаемого объема, °C
🔌	При температуре окружающей среды, °C
📏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
📐	Полезный охлаждаемый объем, м³
📦	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
📏	Длина, мм
📏	Глубина, мм
📏	Высота (без ножек), мм
📏	Масса, кг

UN

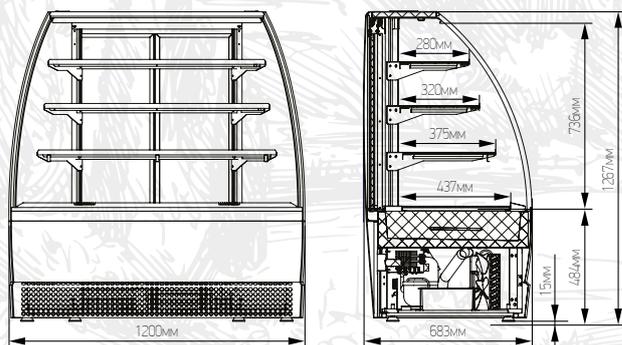
0...+7
12...+35
437
1,14
0,22
нет
8,8
1200
685
1265
165



Витрина холодильная угловая среднетемпературная VS-UN «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- в витринах Veneto применяется двойной стеклопакет;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды



«VENETO» VSk

☼	Температура охлаждаемого объема, °C
🔗	При температуре окружающей среды, °C
📏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полон для выкладки продуктов, м²
📦	Полезный охлаждаемый объем, м³
📦	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
📏	Длина, мм
📏	Глубина, мм
📏	Высота (без ножек), мм
📏	Масса, кг

0.95

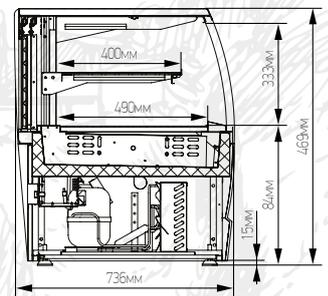
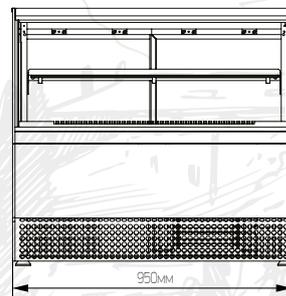
0...+7
12...+35
490
0,77
0,14
нет
8,2
950
740
865
125



Витрина холодильная кассовая VSk-0,95 «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверок;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды.



«VENETO» неохлаждаемый

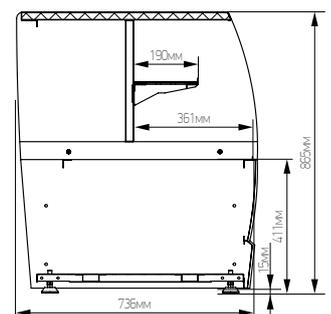
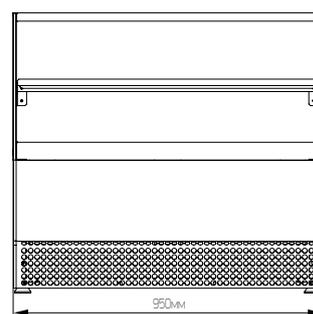
📏	Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг	20
📏	Равномерно распределенная нагрузка на полу, кг	20
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	740
📏	Высота, мм	865



Витрина неохлаждаемая «VENETO»

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Veneto».

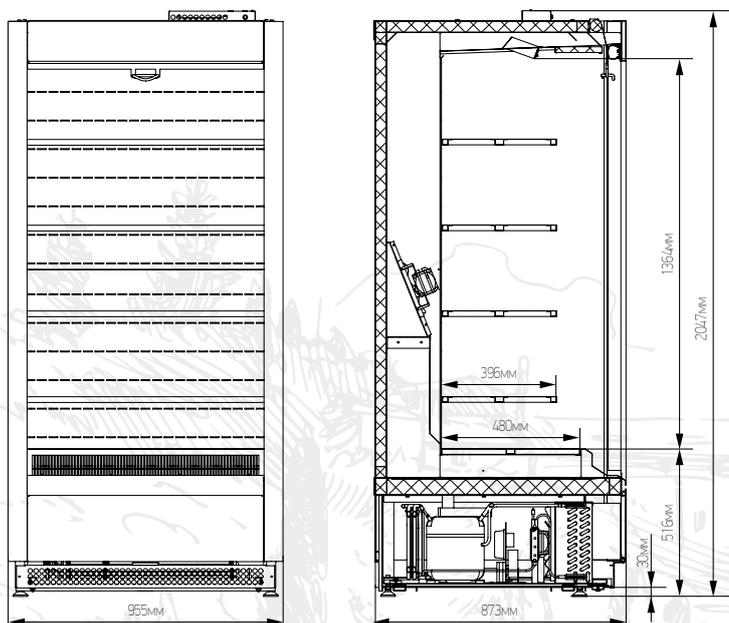
Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.



«VENETO» VSp

0.95

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	–
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,62
📦	Полезный охлаждаемый объем, м³	0,55
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	12
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	870
📏	Высота (без ножек), мм	2012
📏	Масса, кг	150



Среднетемпературная холодильная витрина пристенного типа «Veneto»

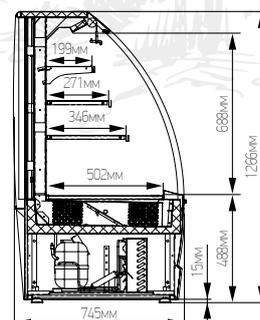
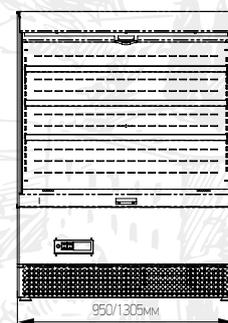
Горка холодильная Veneto VSp 0,95 идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий, мясных и рыбных деликатесов для кафе, баров и магазинов любого формата:

- светодиодная подсветка и стеклянные боковины обеспечивают великолепный обзор с трех сторон;
- стильный дизайн;
- низкий уровень шума;
- выдвижной агрегат сокращает время проведения профилактических работ.

«VENETO» VSo

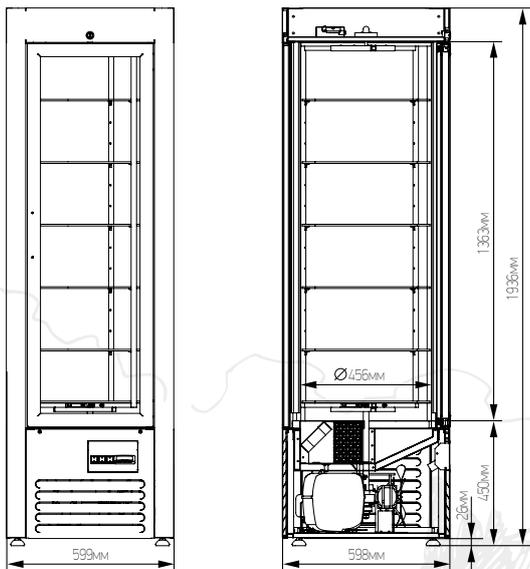
0.95 GK 1.3 GK

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10	+1...+10
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+25	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	490	490
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,1	1,6
📦	Полезный охлаждаемый объем, м³	0,21	0,31
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	11,45	12
📏	Длина, мм	950	1305
📏	Глубина, мм	750	750
📏	Высота (без ножек), мм	1265	1265
📏	Масса, кг	140	190



«VENETO» RS

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔦	При температуре окружающей среды, °C	12...+25
📏	Полезный охлаждаемый объем, м³	0,22
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,5
📏	Длина, мм	600
📏	Глубина, мм	600
📏	Высота (без ножек), мм	1930
📏	Масса, кг	195

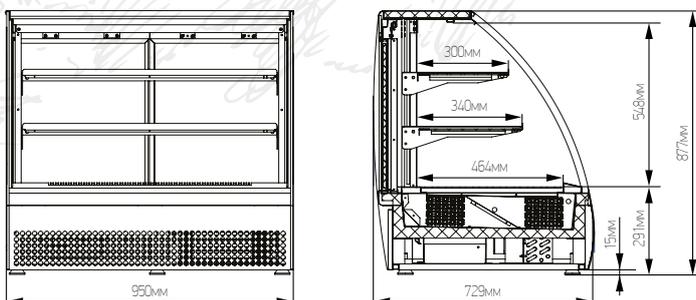


Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

Шкаф кондитерский бизнес-класса с внутренними вращающимися полками украсит интерьер торговой точки любого формата: ресторана, кафе, бара, фойе отеля, магазина, кондитерской или супермаркета

«VENETO» VSn

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔦	При температуре окружающей среды, °C	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	464
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,95
📏	Полезный охлаждаемый объем, м³	0,18
📏	Наличие запасника	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	3,1
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	730
📏	Высота (без ножек), мм	875
📏	Масса, кг	140



Кондитерские витрины

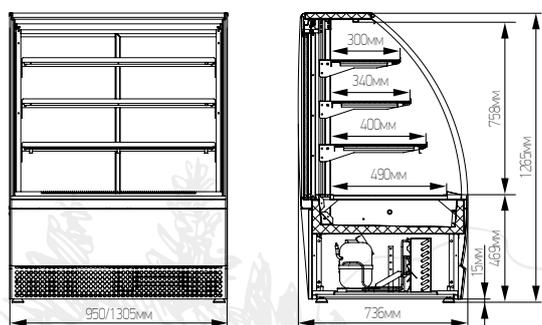
Торгово-холодильное оборудование

«VENETO» VS нержавейка

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 🚪 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

0...+7	0...+7
12...+25	12...+25
490	490
1,3	1,8
0,25	0,35
нет	нет
8,8	10,4
950	1305
740	740
1265	1265
145	200

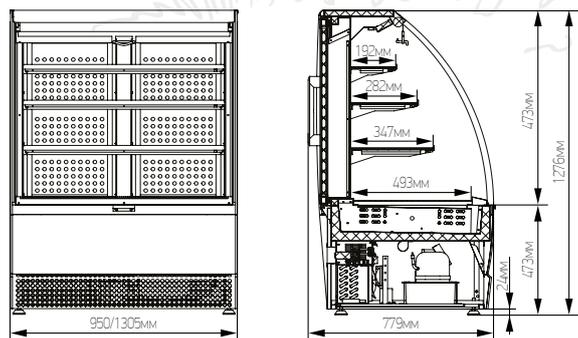


«VENETO» VSo нержавейка

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

+1...+10	+1...+10
12...+25	12...+25
490	490
1,1	1,6
0,21	0,31
11,45	13,1
950	1305
780	780
1265	1265
145	200



«VENETO» VS нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объема, °C
🌡	При температуре окружающей среды, °C
📏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м ²
📦	Полезный охлаждаемый объем, м ³
📦	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
📏	Длина, мм
📏	Глубина, мм
📏	Высота (без ножек), мм
📏	Масса, кг

UN

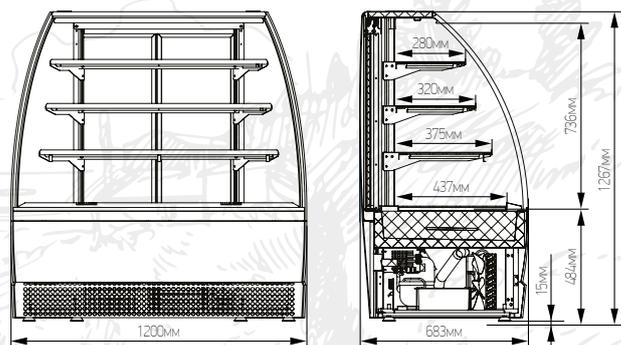
0...+7
12...+35
437
1,14
0,22
нет
8,8
1200
685
1265
165



Витрина холодильная угловая среднетемпературная VS-UN «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверок;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды



«VENETO» VSk нержавеющейка

0.95

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	490
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,77
📐	Полезный охлаждаемый объем, м³	0,14
📦	Наличие запасника	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8,2
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	740
📏	Высота (без ножек), мм	865
📏	Масса, кг	125



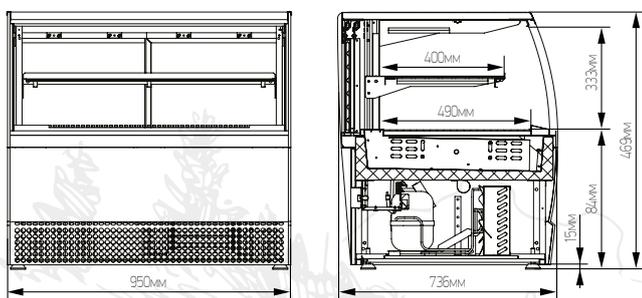
Витрина холодильная кассовая VSk-0,95 «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверок;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема;
- принудительная вентиляция ох-

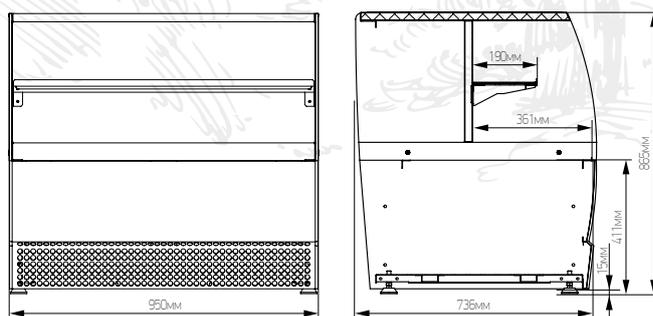
лажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;

- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды.



«VENETO» неохлаждаемый нержавеющейка

📏	Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг	20
📏	Равномерно распределенная нагрузка на полу, кг	20
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	740
📏	Высота, мм	865



Витрина неохлаждаемая «VENETO»

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Veneto».

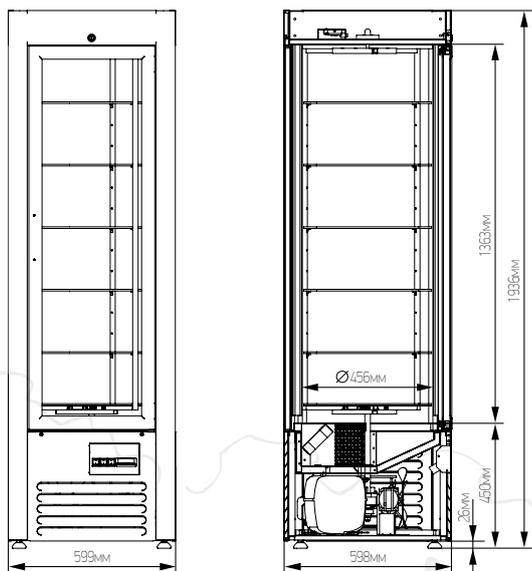
Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.

«VENETO» RS нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объёма, °С
⚡	При температуре окружающей среды, °С
M³	Полезный охлаждаемый объём, м³
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
↔	Длина, мм
⏏	Глубина, мм
↑	Высота (без ножек), мм
⚖	Масса, кг

0.4

+1...+10
12...+25
0,22
4,5
600
600
1930
195



Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

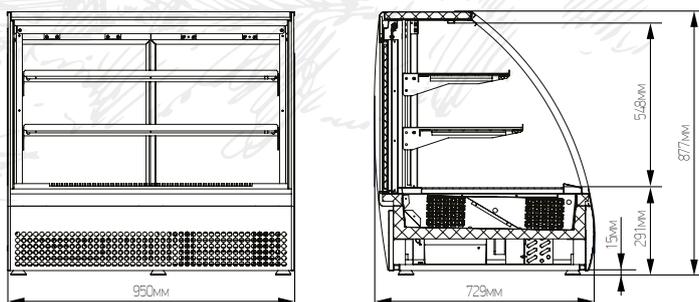
Шкаф кондитерский бизнес-класса с внутренними вращающимися полками украсит интерьер торговой точки любого формата: ресторана, кафе, бара, фойе отеля, магазина, кондитерской или супермаркета

«VENETO» VSn нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объёма, °С
⚡	При температуре окружающей среды, °С
⏏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
M³	Полезный охлаждаемый объём, м³
⏏	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
↔	Длина, мм
⏏	Глубина, мм
↑	Высота (без ножек), мм
⚖	Масса, кг

0.95

+1...+10
12...+25
464
0,95
0,18
нет
3,1
950
730
875
140



Кондитерские витрины

Торгово-холодильное оборудование



«НОВА»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Витрины эконом-класса для магазинов небольшой и средней площади, для продажи гастрономии, молочных продуктов, пресервов, кондитерских и замороженных продуктов:

- длина витрин 1,0; 1,2; 1,5 и 1,8 м;
- среднетемпературные, универсальные и низкотемпературные;
- цельнозаливной короб, боковой (АБС пластик) и столешница с заливной изоляцией;
- поддон и столешница из нержавеющей стали.

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumseh, контроллер Evco, Carel или Danfoss, электродвигатели EBM

PAPST, пенополиуретан BASF, пищевая нержавеющая сталь.

Стандартная комплектация:

- гнутое фронтальное стекло;
- наличие запасника у среднетемпературных и универсальных витрин;
- стеклянные полки для среднетемпературных и универсальных витрин;
- рабочий стол и поддоны для выкладки продуктов из шлифованной нержавеющей стали;



«НОВА» ВХС

	1,0	1,2	1,5	1,8
✱ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	505	505	505	505
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,45	0,55	0,7	0,85
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,15	0,18	0,23	0,28
🗄 Наличие запасника	есть	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	3,5	4	4,5	5
📏 Длина, мм	970	1170	1470	1170
📏 Глубина, мм	770	770	770	770
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	75	80	85	90



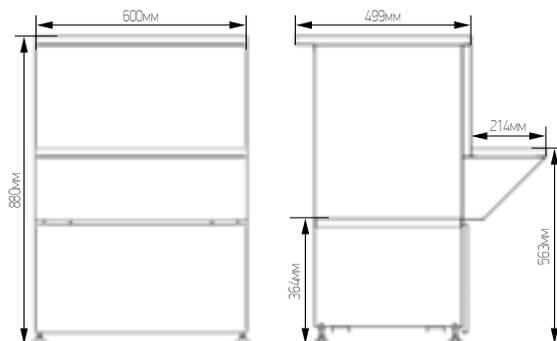
Технические характеристики: • температура окружающей среды +12°C ... +25°C; • номинальное напряжение (~ 50 Гц) 220В; • холодообеспечение: встроенное; • тип охлаждения: статическое; • тип оттаивания: автоматическое; • способ оттаивания: естественными теплопритоками для среднетемпературных витрин, ТЭН для низкотемпературных и универсальных витрин; • хладагент: R134a / R404A.

Прилавок «НОВА» расчетно-кассовый неохлаждаемый

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями; наличие полочки у прилавка облегчает покупателю с сумками процесс покупки. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Нова». Незаменимая часть торгового оборудования в магазинах и предприятиях торговли.

Прилавок «НОВА»

📏 Нагрузка на стол, кг	50
📏 Длина, мм	930
📏 Глубина, мм	850
📏 Высота (без ножек), мм	880
📏 Масса, кг	40



«НОВА» ВХСн

- ☼ Температура охлаждаемого объёма, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объём, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

	1,0	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	-5...+5	-5...+5	-5...+5	-5...+5
🔗 При температуре окружающей среды, °С	+12...+35	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	505	505	505	505
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,45	0,55	0,7	0,85
📐 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,15	0,18	0,23	0,23
📦 Наличие запасника	есть	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	5,5	6	7	8
📏 Длина, мм	970	1170	1470	1770
📏 Глубина, мм	770	770	770	770
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	75	85	105	120



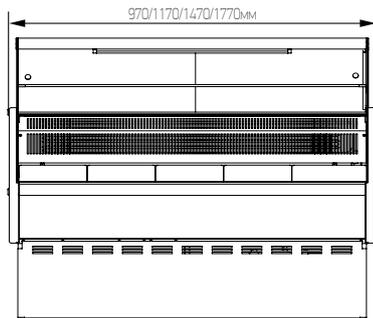
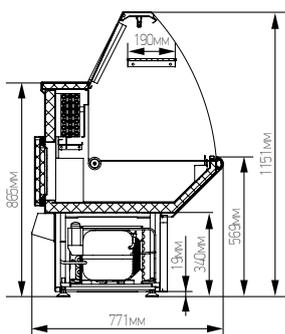
«НОВА» ВХН

- ☼ Температура охлаждаемого объёма, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объём, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

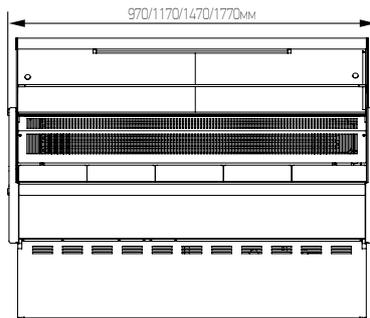
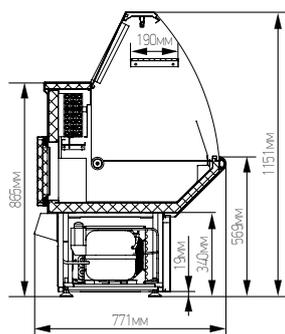
	1,0	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	-13	-13	-13	-13
🔗 При температуре окружающей среды, °С	+12...+35	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	505	505	505	505
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,45	0,55	0,7	0,85
📐 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,07	0,09	0,11	0,13
📦 Наличие запасника	нет	нет	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,5	7	8	9
📏 Длина, мм	970	1170	1470	1770
📏 Глубина, мм	770	770	770	770
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	80	90	110	125



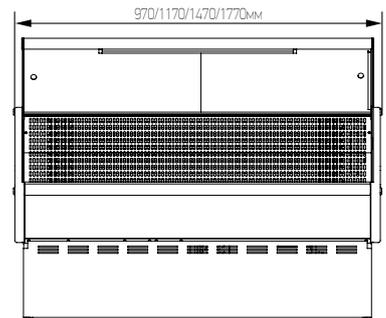
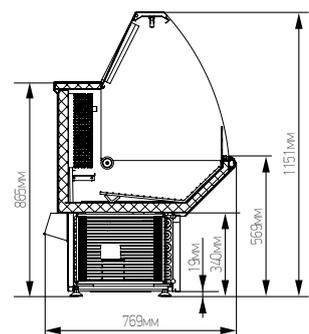
«НОВА» ВХС



«НОВА» ВХСн



«НОВА» ВХН



«ТАИР»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Витрины для магазинов небольшой и средней площади, для продажи гастрономии, молочных продуктов, пресервов, кондитерских и замороженных продуктов:

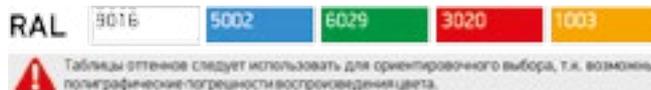
кондитерские, среднетемпературные, низкотемпературные, универсальные, угловые;
длина витрин 1,2; 1,5; и 1,8 м.;
цельнозаливной короб, боковины (АБС пластик) и столешница с заливной изоляцией;
поддон и столешница из нержавеющей стали.

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumseh, контроллер Evco, Carel или Danfoss, электродвигатели EBM PAPST, пенополиуретан BASF, пищевая нержавеющая сталь.

Стандартная комплектация:

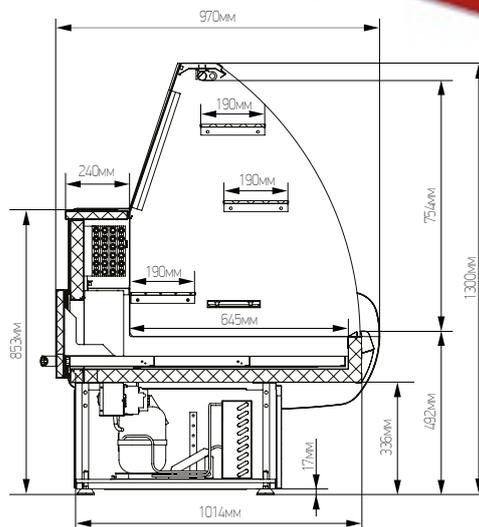
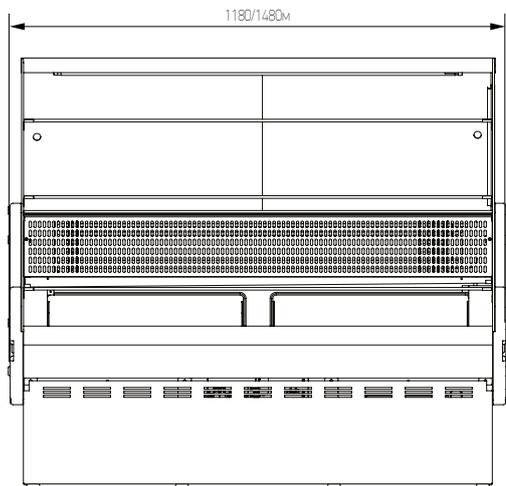
- наличие запасника у среднетемпературных и универсальных витрин;
- верхняя полка (светильник) из декоративной нержавеющей стали;
- стеклянные полки для среднетемпературных и универсальных витрин;
- поддоны для выкладки продуктов и рабочий стол из шлифованной нержавеющей стали для среднетемпературных и универсальных витрин;

- полки-решетки из стальной проволоки, оцинкованные, окрашенные порошковой краской, для низкотемпературных витрин;
- выдвижные охлаждаемые поддоны из нержавеющей стали у демонстрационных витрин;
- шторы из поликарбоната;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- электрооттайка испарителя у низкотемпературных и универсальных витрин;
- подогрев переднего стекла у низкотемпературных и универсальных витрин;
- упаковка в деревянную тару.



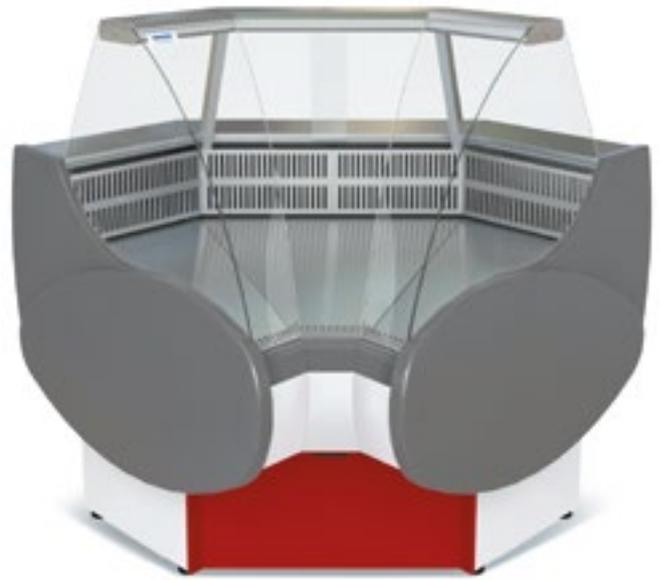
«ТАИР» ВХСд

	1,2	1,5
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7	0...+7
🔗 При температуре окружающей среды, °С	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	840	840
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,8	1,22
📦 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,12	0,17
🚪 Наличие запасника	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,5	7
📏 Длина, мм	1180	1480
📏 Глубина, мм	970	970
📏 Высота, мм	1300	1300
📏 Масса, кг	130	140



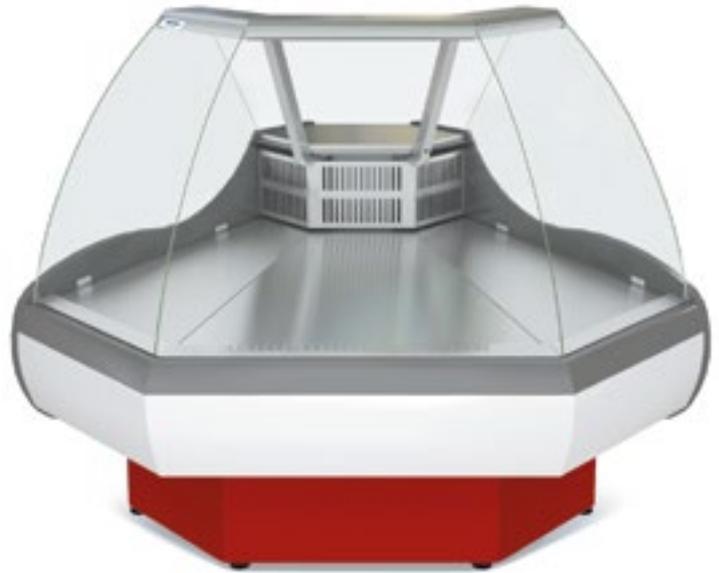
«ТАИР» ВХС УВ

☼	Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °С	+12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	645
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,6
📦	Полезный охлаждаемый объём, м³	0,12
📦	Наличие запасника	есть
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,5
📏	Длина, мм	1180
📏	Глубина, мм	1180
📏	Высота, мм	1185
📏	Масса, кг	155

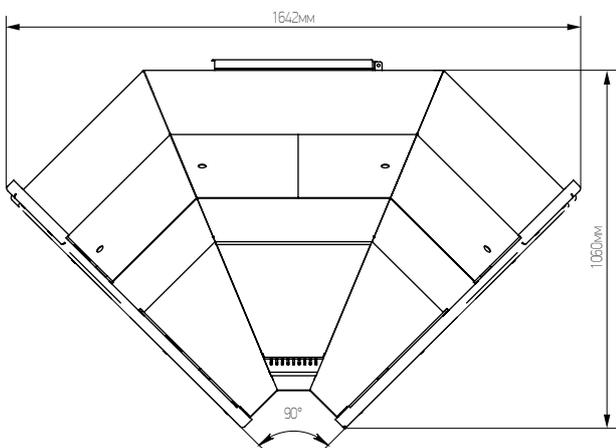


«ТАИР» ВХС УН

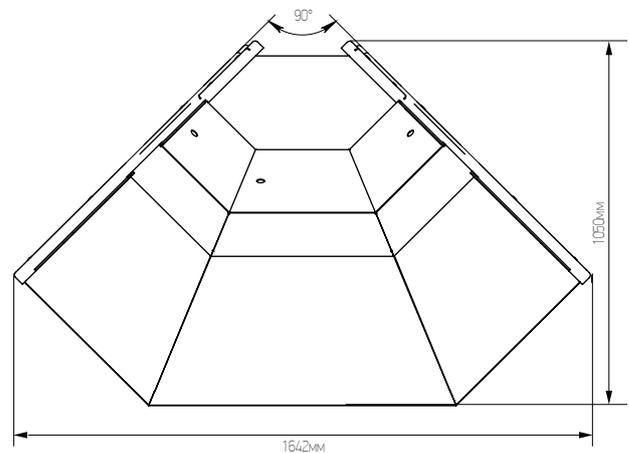
☼	Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °С	+12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	645
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,76
📦	Полезный охлаждаемый объём, м³	0,08
📦	Наличие запасника	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	5,7
📏	Длина, мм	1180
📏	Глубина, мм	1180
📏	Высота, мм	1185
📏	Масса, кг	155



Таир ВХС УВ вид сверху



Таир ВХС УН вид сверху



«ТАИР» ВХС

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7	0...+7
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	645	645	645
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,71	0,9	1,1
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,25	0,28	0,3
📦 Наличие запасника	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	6,5	7	7,5
📏 Длина, мм	1180	1480	1780
📏 Глубина, мм	970	970	970
📏 Высота, мм	1185	1185	1185
📏 Масса, кг	120	130	140



«ТАИР» ВХСн

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

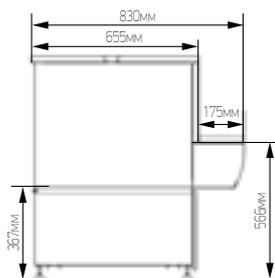
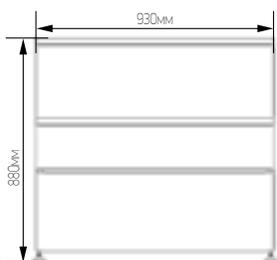
	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	-6...+6	-6...+6	-6...+6
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	645	645	645
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,71	0,9	1,1
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,71	0,28	0,3
📦 Наличие запасника	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8	8,5	9
📏 Длина, мм	1180	1480	1780
📏 Глубина, мм	970	970	970
📏 Высота, мм	1185	1185	1185
📏 Масса, кг	130	140	150



Прилавок «ТАИР» расчетно-кассовый неохлаждаемый

- 📏 Нагрузка на стол, кг
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

📏 Нагрузка на стол, кг	50
📏 Длина, мм	930
📏 Глубина, мм	850
📏 Высота, мм	880
📏 Масса, кг	40



Расчетно-кассовый прилавок предназначен для работы продавца с покупателями; наличие полочки у прилавка облегчает покупателю с сумками процесс покупки. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Таир». Незаменимая часть торгового оборудования в магазинах и предприятиях торговли.

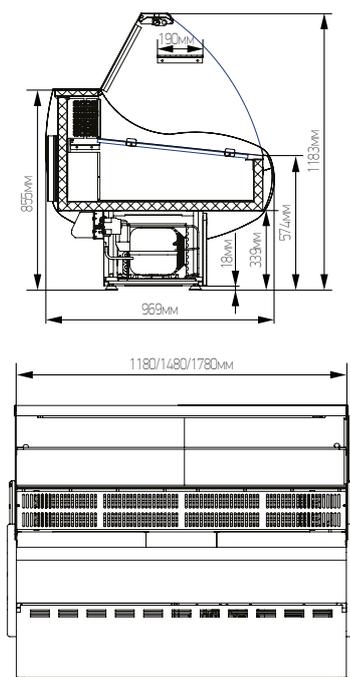
«ТАИР» ВХН

- ☼ Температура охлаждаемого объёма, °С
- 🔌 При температуре окружающей среды, °С
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объём, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

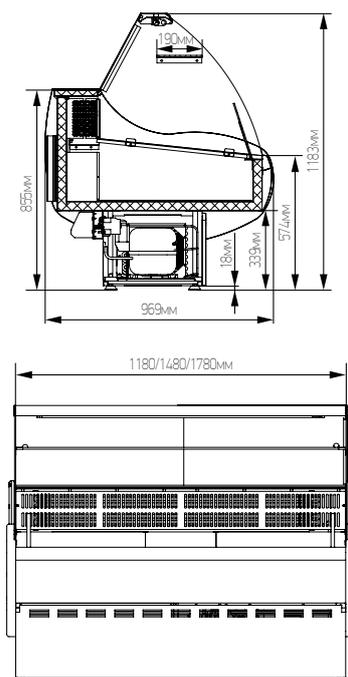
	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	-13	-13	-13
🔌 При температуре окружающей среды, °С	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	645	645	645
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,71	0,9	1,1
📐 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,11	0,13	0,16
📦 Наличие запасника	нет	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	9,5	10,5	11
📏 Длина, мм	1180	1480	1780
📏 Глубина, мм	970	970	970
📏 Высота, мм	1185	1185	1185
📏 Масса, кг	130	140	150



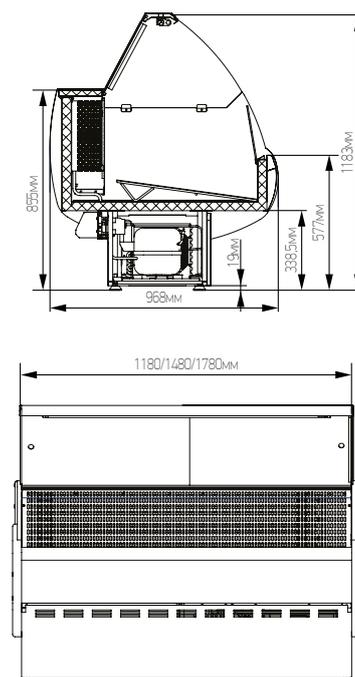
«ТАИР» ВХС



«ТАИР» ВХСН



«ТАИР» ВХН





MXM
МАРИХОЛОДЫШ

«ИЛЕТЬ NEW»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Холодильные витрины для продовольственных магазинов любого формата, для продажи гастрономии, молочных продуктов, пресервов, кондитерских и замороженных продуктов:

среднетемпературные универсальные, низкотемпературные и угловые; длина витрин 1,2, 1,5, и 1,8 м; цельнозаливной короб, боковины (АБС пластик) и столешница с заливной изоляцией; поддон и столешница из нержавеющей стали.

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumseh, контроллеры Evco, Carel или Danfoss, пенополиуретан BASF, пищевая нержавеющая сталь.

Стандартная комплектация:

- наличие запасника у среднетемпературных и универсальных витрин;
- рабочий стол и верхняя полка (светильник) из декоративной нержавеющей стали;
- поддоны для выкладки продуктов из шлифованной нержавеющей стали для среднетемпературных и универсальных витрин;
- полки-решетки и перегородки из стальной проволоки, оцинкованные,

окрашенные порошковой краской, для низкотемпературных витрин;

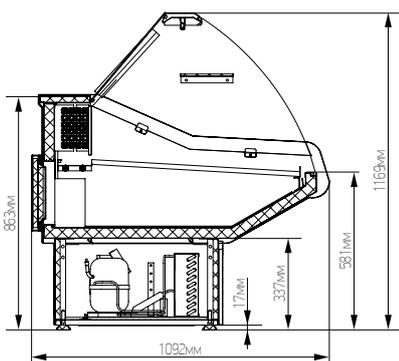
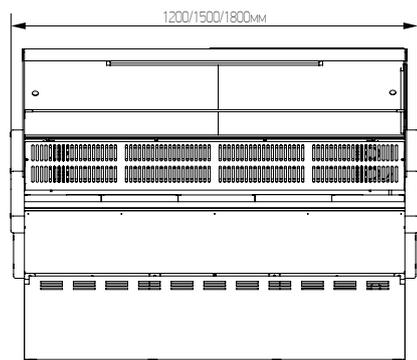
- шторы из поликарбоната;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- электрооттайка испарителя у низкотемпературных и универсальных витрин;
- подогрев переднего стекла у низкотемпературных и универсальных витрин;
- витрины среднетемпературного исполнения могут быть изготовлены в открытом исполнении, с низким фронтальным стеклом;
- стеклянная полка у среднетемпературных и универсальных витрин;
- упаковка в деревянную тару.



⚠ Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.

«ИЛЕТЬ NEW» ВХС

	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7	0...+7
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	765	765	765
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,84	1,07	1,3
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,27	0,34	0,42
🚪 Наличие запасника	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,8	4,6	5,2
📏 Длина, мм	1200	1500	1800
📏 Глубина, мм	1090	1090	1090
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	90	108	120



«ИЛЕТЬ NEW» ВХСн

	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	-5...+5	-5...+5	-5...+5
🔗 При температуре окружающей среды, °С	+12...+25	+12...+25	+12...+25
📏 Глубина выкладки, мм	765	765	765
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,84	1,07	1,3
📦 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,27	0,34	0,42
📦 Наличие запасника	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,8	4,6	5,2
📏 Длина, мм	1200	1500	1800
📏 Глубина, мм	1090	1090	1090
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	90	108	120



«ИЛЕТЬ NEW» ВХН

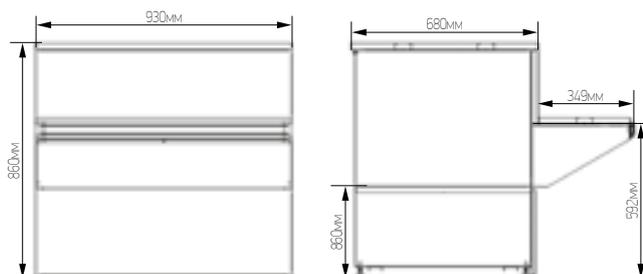
	1,2	1,5	1,8
☼ Температура охлаждаемого объёма, °С	-16	-16	-16
🔗 При температуре окружающей среды, °С	+12...+25	+12...+25	+12...+25
📏 Глубина выкладки, мм	760	760	760
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,84	1,07	1,3
📦 Полезный охлаждаемый объём, м³	0,13	0,17	0,2
📦 Наличие запасника	нет	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	12,1	13,5	16
📏 Длина, мм	1200	1500	1800
📏 Глубина, мм	1090	1090	1090
📏 Высота (без ножек), мм	1170	1170	1170
📏 Масса, кг	96	120	130



Прилавок «ИЛЕТЬ NEW» расчетно-кассовый неохлаждаемый

📏 Нагрузка на стол, кг	50
📏 Длина, мм	930
📏 Глубина, мм	1030
📏 Высота (без ножек), мм	860
📏 Масса, кг	43

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями; наличие полочки у прилавка облегчает покупателю с сумками процесс покупки. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Илеть new». Незаменимая часть торгового оборудования в магазинах и предприятиях торговли





«ИЛЕТЬ» ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Холодильные витрины для продовольственных магазинов любого формата, для продажи гастрономии, молочных продуктов, пресервов, кондитерских и замороженных продуктов:

- среднетемпературные, универсальные, низкотемпературные и угловые;
- длина витрин 1,2; 1,5; 1,8; 2,1; 2,4; 2,7; 3,0м.;
- цельнозаливной короб, боковины (АБС пластик) и столешница с заливной изоляцией;
- поддон и столешница из нержавеющей стали;
- витрины соединяются в единую линию.

Используются импортные комплектующие: компрессор Danfoss или Tecumseh, контроллер Evco, Carel или Danfoss, пенополиуретан BASF, пищевая нержавеющая сталь.

Стандартная комплектация:

- наличие запасника у среднетемпературных и универсальных витрин; рабочий стол и верхняя полка (светильник) из декоративной нержавеющей стали;
- поддоны для выкладки продуктов из шлифованной нержавеющей стали для среднетемпературных и универсальных витрин;
- полки-решетки и перегородки из стальной проволоки, оцинкованные,

окрашенные порошковой краской, для низкотемпературных витрин;

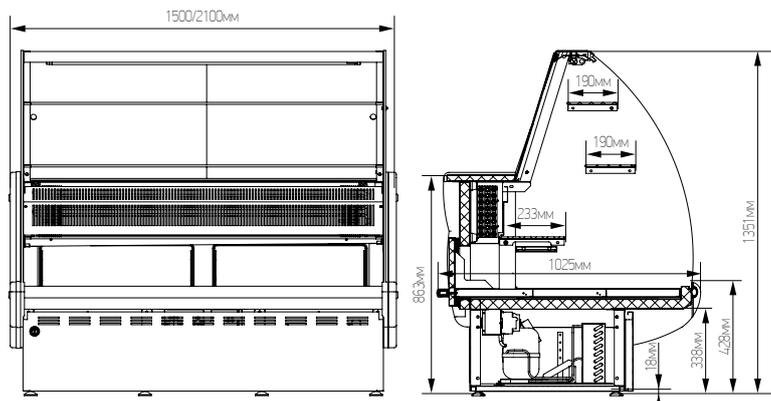
- выдвижные охлаждаемые поддоны из шлифованной нержавеющей стали на шариковых направляющих у демонстрационных витрин;
- шторы из поликарбоната;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- боковые стёкла толщиной 8 мм для демонстрационной витрины;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- электрооттайка испарителя у низкотемпературных и универсальных витрин;
- подогрев переднего и боковых стёкол у низкотемпературных и универсальных витрин;
- витрины среднетемпературного исполнения могут быть изготовлены в открытом исполнении, с низким фронтальным стеклом;
- упаковка в деревянную тару.



Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.

«ИЛЕТЬ» ВХСд

	1,5	2,1
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7
🔌 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35	+12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	875	875
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,5	2,12
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,22	0,33
📦 Наличие запасника	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8,2	14,1
📏 Длина, мм	1500	2100
📏 Глубина, мм	1100	1100
📏 Высота (без ножек), мм	1350	1350
📏 Масса, кг	185	200



Технические характеристики:

- Температура окружающей среды +12°C ...+35°C
- Номинальное напряжение (~ 50 Гц) 220В
- Холодообеспечение встроенное или выносное
- Тип охлаждения: •статический для низкотемпературных и демонстрационных витрин •статический или динамический для среднетемпературных витрин •динамический для универсальных витрин
- Тип оттаивания: автоматический
- Способ оттаивания: •естественными теплопритоками для среднетемпературных витрин; •ТЭН для низкотемпературных и универсальных витрин; Хладагент R134a/R404A

«ИЛЕТЬ» ВХС УВ

☼	Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °С	+12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	790
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,1
📦	Полезный охлаждаемый объём, м³	0,33
📦	Наличие запасника	есть
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	7
📏	Длина, мм	1500
📏	Глубина, мм	1500
📏	Высота (без ножек), мм	1230
🔒	Масса, кг	160



«ИЛЕТЬ» ВХС УН

☼	Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °С	+12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	790
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,22
📦	Полезный охлаждаемый объём, м³	0,18
📦	Наличие запасника	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	7
📏	Длина, мм	1465
📏	Глубина, мм	1465
📏	Высота (без ножек), мм	1230
🔒	Масса, кг	160

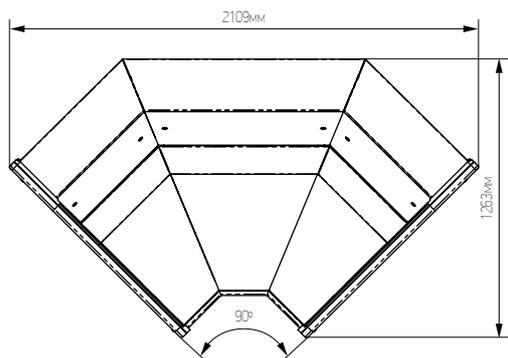


«ИЛЕТЬ» ВХСо УН

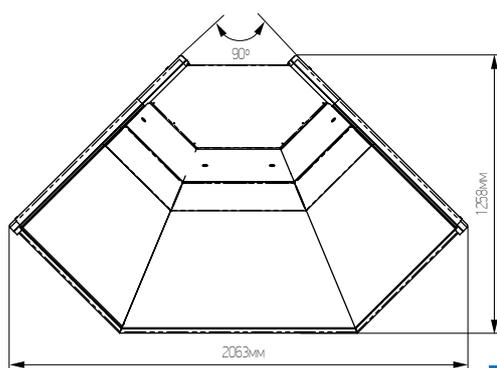
☼	Температура охлаждаемого объёма, °С	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °С	+12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	790
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,22
📦	Полезный охлаждаемый объём, м³	0,18
📦	Наличие запасника	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8
📏	Длина, мм	1465
📏	Глубина, мм	1465
📏	Высота (без ножек), мм	875
🔒	Масса, кг	155



Илеть ВХС УВ вид сверху



Илеть ВХС УН вид сверху



«ИЛЕТЬ» ВХС

- ☼ Температура охлаждаемого объёма, °C
- 💡 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объём, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3,0
	0...+7						
	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35
	790	790	790	790	790	790	790
	0,87	1,11	1,34	1,56	1,8	2,05	2,29
	0,27	0,34	0,42	0,49	0,57	0,64	0,72
	есть						
	7	8,1	10,1	13,6	14	16	18
	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
	1230	1230	1230	1230	1230	1230	1230
	130	160	180	210	220	225	230



«ИЛЕТЬ» ВХСн

- ☼ Температура охлаждаемого объёма, °C
- 💡 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объём, м³
- 📦 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

	1,2	1,5	1,8	2,1	2,4	2,7	3,0
	-5 (витрина) и -3 (запасник)...+5						
	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35
	790	790	790	790	790	790	790
	0,87	1,11	1,34	1,56	1,8	2,05	2,29
	0,27	0,34	0,42	0,49	0,57	0,64	0,72
	есть	есть	есть	есть	есть	есть	есть
	11	12,3	13,5	19,6	22	24	26
	1200	1500	1800	2100	2400	2700	3000
	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
	1230	1230	1230	1230	1230	1230	1230
	140	170	190	220	230	240	250

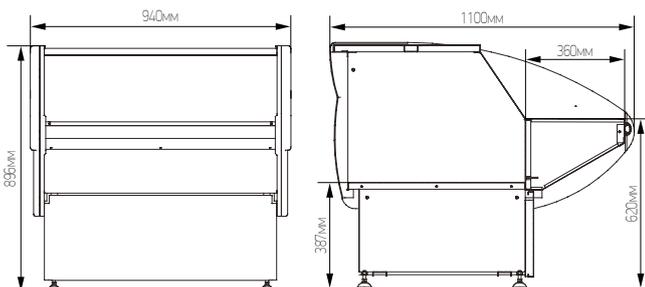


Прилавок «ИЛЕТЬ» расчетно-кассовый неохлаждаемый

- 📏 Нагрузка на стол, кг
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

50
940
1100
870
60

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями; наличие полочки у прилавка облегчает покупателю с сумками процесс покупки. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Илеть». Незаменимая часть торгового оборудования в магазинах и предприятиях торговли





«ИЛЕТЬ» ВХН

1,2 1,5 1,8 2,1

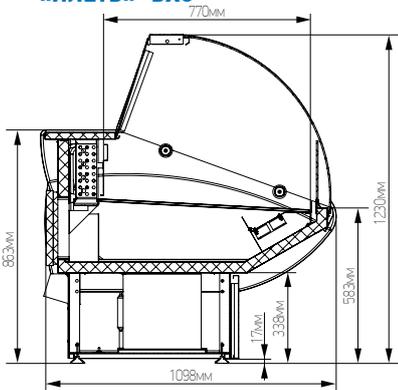
☼ Температура охлаждаемого объема, °С	-18			
🔌 При температуре окружающей среды, °С	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	790	790	790	790
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,87	1,11	1,34	1,58
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,12	0,16	0,19	0,22
🚪 Наличие запасника	нет	нет	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	12,1	13,5	16	20,5
📏 Длина, мм	1200	1500	1800	1800
📏 Глубина, мм	1100	1100	1100	1100
📏 Высота (без ножек), мм	1230	1230	1230	1230
📏 Масса, кг	150	180	200	230

«ИЛЕТЬ» ВХСо

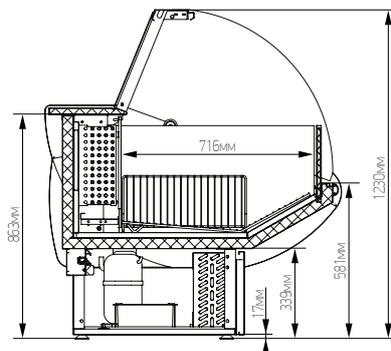
1,2 1,5 1,8 2,1

☼ Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7			
🔌 При температуре окружающей среды, °С	12...+35	12...+35	12...+35	12...+35
📏 Глубина выкладки, мм	790	790	790	790
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,87	1,11	1,34	1,56
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,27	0,34	0,42	0,49
🚪 Наличие запасника	есть	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	7	8,1	10,1	13,6
📏 Длина, мм	1200	1500	1800	2080
📏 Глубина, мм	1100	1100	1100	1100
📏 Высота (без ножек), мм	900	900	900	900
📏 Масса, кг	120	150	170	200

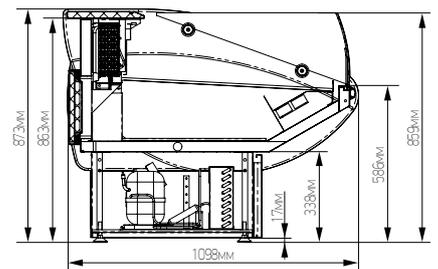
«ИЛЕТЬ» ВХС



«ИЛЕТЬ» ВХН



«ИЛЕТЬ» ВХСо





MXM
МАРИХОЛДАШ

«КУПЕЦ»

ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

Холодильная пристенная витрина работает в среднетемпературном режиме, обеспечивая надежное хранение демонстрируемых продуктов в особых условиях. Длина полок достигает 2,5 м. Все поверхности витрины изготовлены из окрашенной стали в соответствии с санитарными нормами. Полиуретановая изоляция служит надежной защитой полезного объема от холодопотерь, повышая энергоэффективность.

Расчетный режим эксплуатации задан для температуры окружающей среды до +32°C.

Температура регулируется электронным блоком управления с индикацией температуры.

Холодильный контур системы заправляется экологически безопасным хладагентом. Оттаивание испарителя происходит автоматически. Внутренний полезный объем вентилируется.

К иным особенностям данной витрины можно отнести наличие ценниководержателей, ограничителей на полках, специальных ночных шторок для теплоизоляции и функции автоматического выпаривания талой воды.



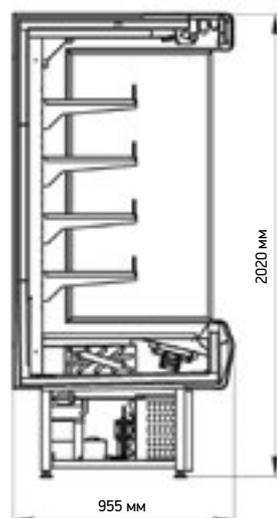
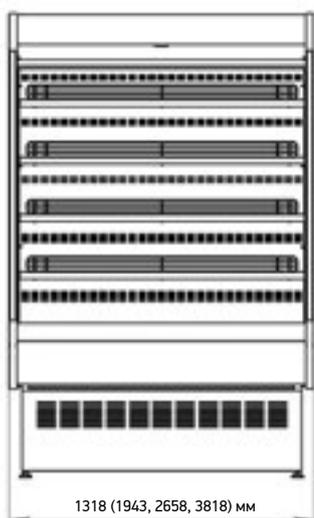
⚠ Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.

«КУПЕЦ» ВХСп

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота (без ножек), мм

1,25 1,875

0...+7	0...+7
+12...+32	+12...+32
4x400+680	
2,82	4,23
15	23
1318	1943
955	955
2020	2020



Пристенные холодильные среднетемпературные витрины марки «Купец»

- длина 1,25 м.; 1,875 м. Горки соединяются в единую линию (2,5 м., 3,75 м. и т.д.)

Стандартная комплектация:

- внутренняя и наружная облицовка, полки из стали, окрашенной белой порошковой краской;
- корпус из оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- ценниководержатели;

- ограничители на полках;
- специальные теплоизоляционные ночные шторки;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- способ оттаивания – ТЭН;
- выпаривание конденсата – ТЭН



«НОВА»

ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

MXM
МАРИХОЛДМШ

Холодильные пристенные витрины серии «Нова» эконом класса для магазинов небольшой площади, павильонов, рынков, уличной торговли, для хранения, демонстрации и продажи мясных, рыбных продуктов и полуфабрикатов. Достоинства витрины - экономичность, простота и надежность в обслуживании, низкая цена.



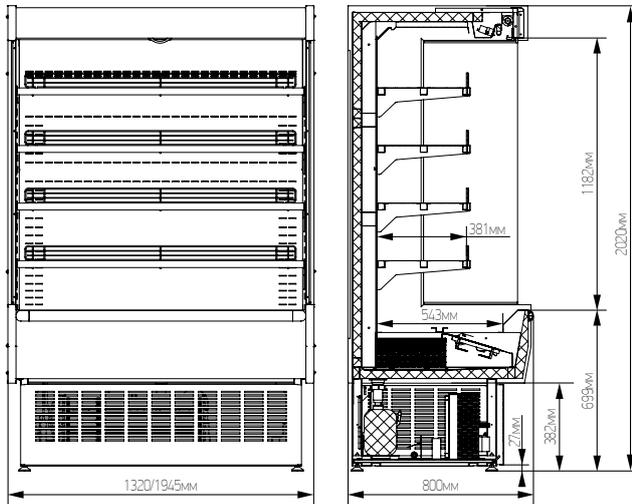
«НОВА» ВХСп

	1,25	1,875
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7
💡 При температуре окружающей среды, °C	+12...+32	+12...+32
📏 Глубина выкладки, мм	4x400+540	
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	2,67	4,00
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	15	23
📏 Длина, мм	1320	1945
📏 Глубина, мм	820	820
📏 Высота (без ножек), мм	2020	2020



Пристенные витрины

Торгово-холодильное оборудование



Стандартная комплектация:

- внутренняя и наружная облицовка, полки из стали, окрашенной белой порошковой краской;
- корпус из оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- ценникодержатели;

Технические характеристики

- температура окружающей среды+12 °C...+25 °C
- номинальное напряжение (~ 50 Гц) 220В
- холодообеспечениевстроенное

- ограничители на полках;
- специальные теплоизоляционные ночные шторы;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- выпаривание конденсата – ТЭН

- тип охлаждения динамический
- тип оттаивания автоматический
- способ оттаивания естественными теплопритоками
- хладагент R404A



«ФЛОРЕНЦИЯ»

ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

Холодильная горка Флоренция – эффективное решение для магазинов и супермаркетов небольшой площади.

Она отличается энергоемкостью, удобна и проста в эксплуатации.

Флоренция снабжена верхним освещением, емкостью для сбора талой воды с функцией выпаривания, высокоэффективным испарителем и четырьмя полками с возможностью установки под наклоном для удобства демонстрации содержимого покупателям.



⚠ Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.

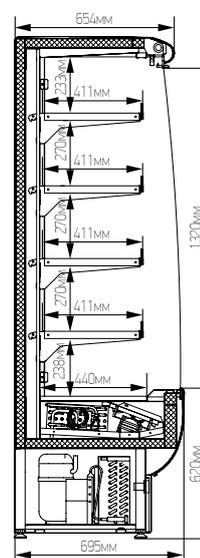
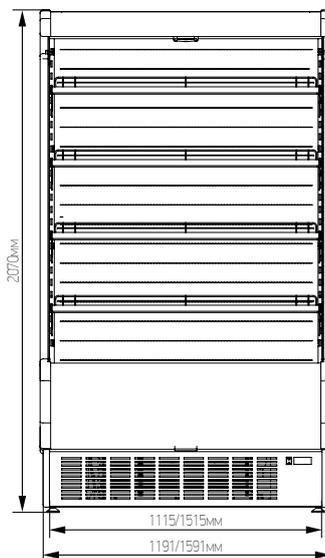
Стандартная комплектация:

- внутренняя и наружная облицовка, полки из стали, окрашенной белой порошковой краской;
- корпус из оцинкованной стали с пенополиуретановым заполнением;
- ценникодержатели;
- ограничители на полках;
- специальные теплоизоляционные ночные шторы;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- выпаривание конденсата – ТЭН



«ФЛОРЕНЦИЯ»

	ВХСп 1,2	ВХСп 1,6
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7
🔧 При температуре окружающей среды, °C	+12...+32	+12...+32
📏 Глубина выкладки, мм	4x400+440	
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	2,24	3,0
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,63	0,85
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	15	18
📏 Длина, мм	1191	1591
📏 Глубина, мм	697	697
📏 Высота (без ножек), мм	2070	2070
📏 Масса, кг	110	125





МХМ
МАРИХЛОДМАШ

«КУПЕЦ»

БОНЕТЫ

Островные холодильные низкотемпературные витрины марки «Купец»

- длина 1,2 и 1,8 м., бонеты соединяются в единую линию (2,4; 3,6 м. и т.д.);
- рулонная теплоизолирующая ночная шторка;

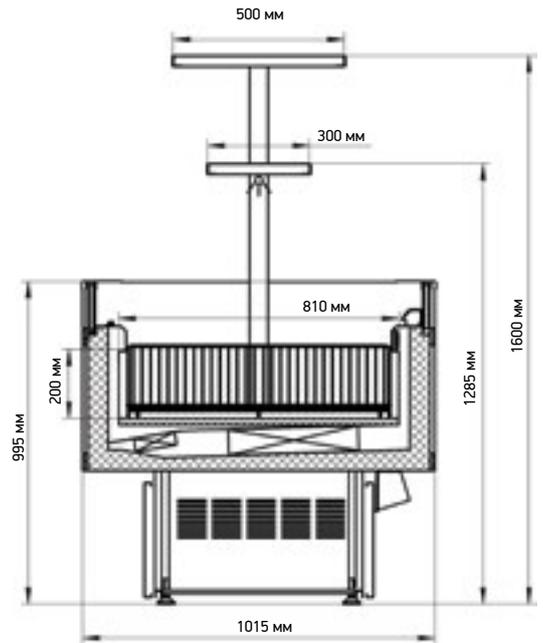
Стандартная комплектация:

- внутренняя облицовка, полки из стали, окрашенной белой порошковой краской;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали с пенополиуретановым наполнением;
- пластиковые боковины с пенополиуретановым наполнением;
- ценниковдержатели для полок надстройки;
- полки-решетки и перегородки из стальной проволоки, оцинкованные, окрашенные порошковой краской;

- специальные теплоизоляционные ночные шторы;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;
- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- автоматическое выпаривание талой воды;
- возможность стыковки в единую линию;
- упаковка в деревянную тару.

Дополнительная опция:

- надстройка с двумя полками и светильниками под нижней полкой.



«КУПЕЦ» ВХНб

- ☼ Температурный режим, °С
- ✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- ↔ Длина, мм
- ⊞ Глубина, мм
- ⊞ Высота (без ножек), мм

	1,2	1,8	2,4
Температурный режим, °С	-18	-18	-18
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м ²	0,97	1,46	1,94
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	22,30	28,40	44,6
Длина, мм	1345	1945	2545
Глубина, мм	1015	1015	1015
Высота (без ножек), мм	995	995	995

Технические характеристики

- температура окружающей среды..... +12 °С...+35 °С
- номинальное напряжение (~ 50 Гц) 220В
- холодообеспечениевстроенное
- тип охлаждениядинамический
- тип оттаивания..... автоматический
- способ оттаиванияТЭН
- хладагент R404А
- выпаривание конденсата.....ТЭН

«ПАРАБЕЛЬ»

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Представляем новую серию торгово-холодильного оборудования под выносное холодообеспечение: среднетемпературные, универсальные холодильные витрины с запасником и низкотемпературные.

Для оформления магазинов торгово-холодильным оборудованием мы можем предложить среднетемпературные угловые модули (внешний и внутренний угол), что позволяет выстраивать охлаждаемые линии любой конфигурации.

Секция витрины Парабель ВХС с механизмом подъема стекла, под выносное холодообеспечение.

- светильник и столешница выполнены из нержавеющей стали;
- поддоны из полированной нержавеющей стали;
- гнущее закалённое стекло, открывающееся вверх;
- запасник;
- защитный бампер.



Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны погрешности восприятия цвета.

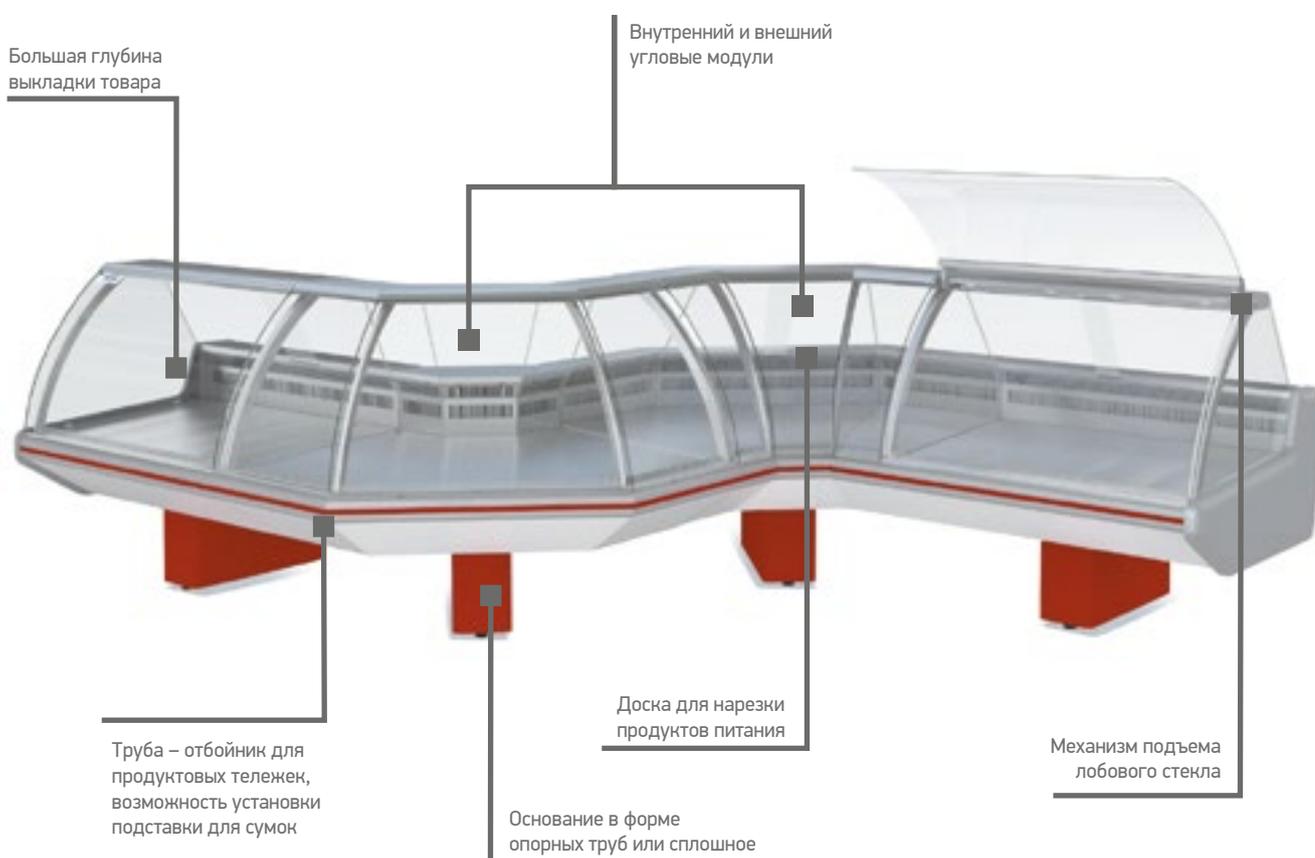
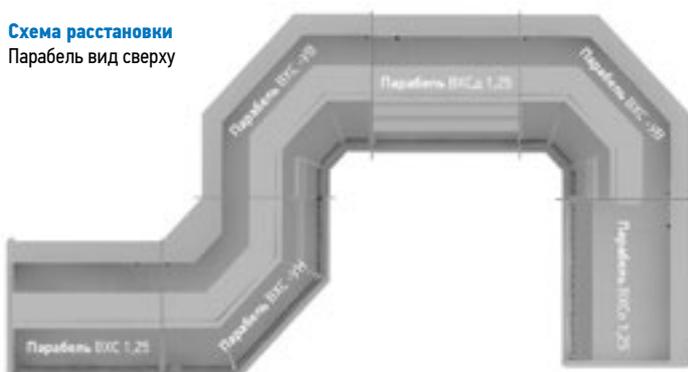


Схема расстановки Парабель вид сверху





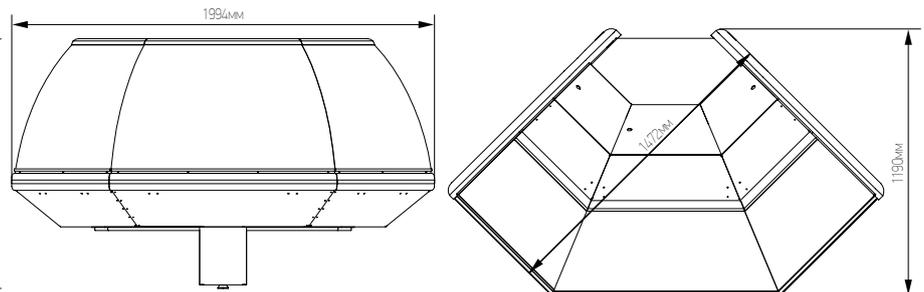
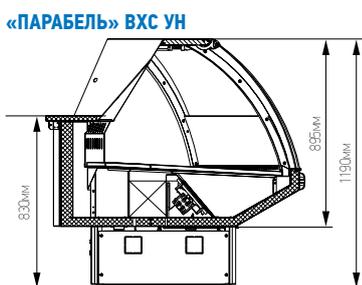
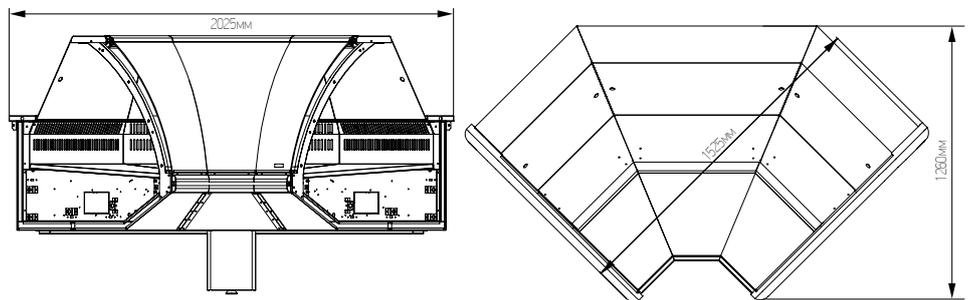
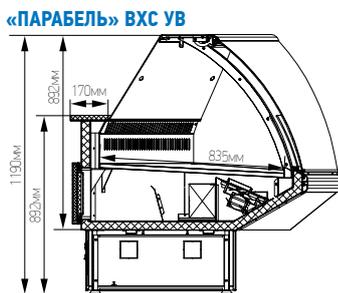
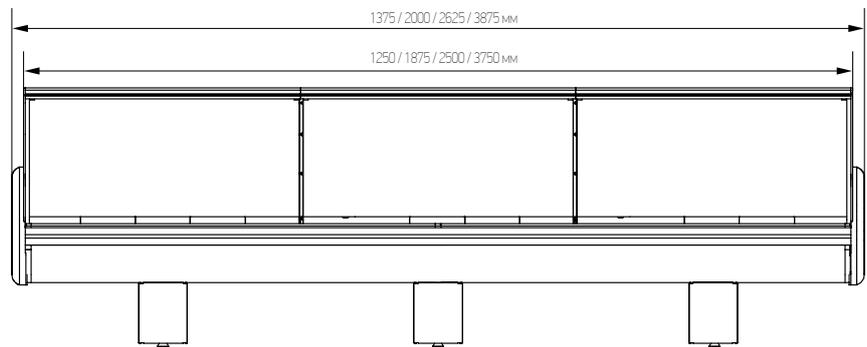
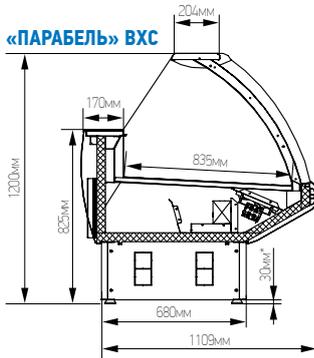
«ПАРАБЕЛЬ» ВХС

1,25 1,875 2,5 3,75 УВ УН

☼	Температура охлаждаемого объема, °С	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7
🔧	При температуре окружающей среды, °С	12...+25	12...+25	12...+25	12...+25	12...+25	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	835	835	835	835	835	835
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м ²	1,05	1,58	2,1	3,15	2,1	3,15
📐	Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,23	0,35	0,46	0,69	0,46	0,69
📦	Наличие запасника	есть	есть	есть	есть	есть	нет
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч	1,7	3,26	3,24	4,99	3,24	4,99

1,25 1,875 2,5 3,75 УВ УН

📏	Длина, без боковин, мм	1250	1875	2500	2500	1435	1410
📏	Глубина, без боковин, мм	1075	1075	1075	1075	1435	1410
📏	Высота, мм	1200	1200	1200	1200	1200	1200
📏	Толщина боковины	62	62	62	62	62	62
☼	Холодопроизводительность, Вт	550	820	1100	1640	550	550
°C	При температуре кипения/конденсации, °С	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45





«ПАРАБЕЛЬ» ВХСд

- Температура охлаждаемого объема, °C
- При температуре окружающей среды, °C
- Глубина выкладки, мм
- Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- Полезный охлаждаемый объем, м³
- Наличие запасника
- Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч

1,25

0...+7
+12...+25
835
1,05
0,23
нет
1,25

- Длина, без боковин, мм
- Глубина, без боковин, мм
- Высота, мм
- Толщина боковины
- Холодопроизводительность, Вт
- При температуре кипения/конденсации, °C

1,25

1250
1075
1200
62
550
-10/45



«ПАРАБЕЛЬ» ВХСн

- Температура охлаждаемого объема, °C
- При температуре окружающей среды, °C
- Глубина выкладки, мм
- Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- Полезный охлаждаемый объем, м³
- Наличие запасника
- Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч

1,25 1,875 2,5 3,75 УВ УН

-5...+5	-5...+5	-5...+5	-5...+5	-5...+5	-5...+5
12...+25	12...+25	12...+25	12...+25	12...+25	12...+25
835	835	835	835	835	835
1,05	1,58	2,1	3,15	1,24	1,25
0,23	0,35	0,46	0,69	0,29	0,19
есть	есть	есть	есть	есть	нет
2,3	4,2	4,22	6,67	1,6	2,5

- Длина, без боковин, мм
- Глубина, без боковин, мм
- Высота, мм
- Толщина боковины
- Холодопроизводительность, Вт
- При температуре кипения/конденсации, °C

1,25 1,875 2,5 3,75 УВ УН

1250	1875	2500	3750	1435	1410
1075	1075	1075	1075	1435	1410
1200	1200	1200	1200	1200	1200
62	62	62	62	62	62
700	1050	1400	2100	800	650
-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45



«ПАРАБЕЛЬ» ВХН

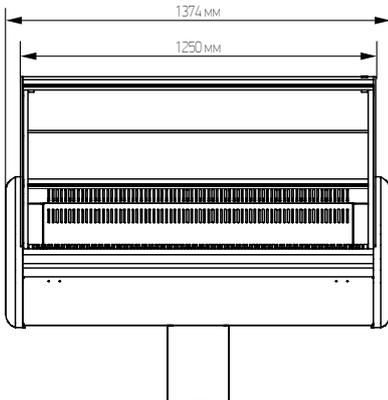
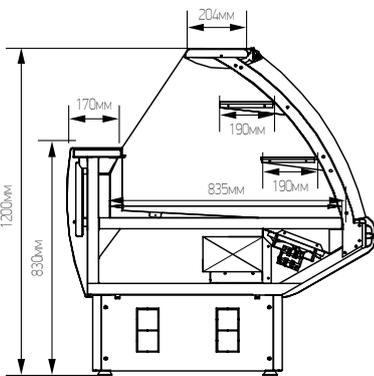
- Температура охлаждаемого объема, °С
- При температуре окружающей среды, °С
- Глубина выкладки, мм
- Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- Полезный охлаждаемый объем, м³
- Наличие запасника
- Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч

	1,25	1,875
Температура охлаждаемого объема, °С	-18	-18
При температуре окружающей среды, °С	+12...+25	+12...+25
Глубина выкладки, мм	835	835
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м ²	1,05	1,58
Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,16	0,24
Наличие запасника	нет	нет
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч	2,7	4,8

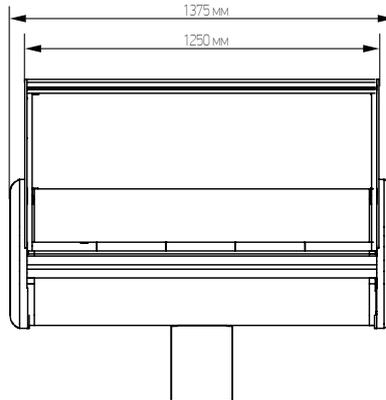
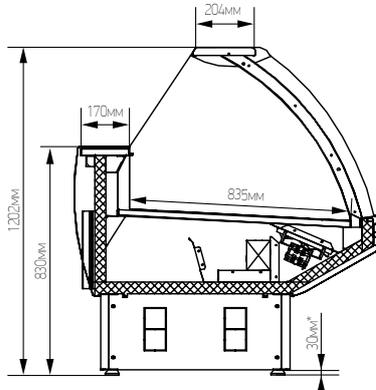
- Длина, без боковин, мм
- Глубина, без боковин, мм
- Высота, мм
- Толщина боковины, мм
- Холодопроизводительность, Вт
- При температуре кипения/конденсации, °С

	1,25	1,875
Длина, без боковин, мм	1250	1875
Глубина, без боковин, мм	1075	1075
Высота, мм	1200	1200
Толщина боковины, мм	62	62
Холодопроизводительность, Вт	410	610
При температуре кипения/конденсации, °С	-35/45	-35/45

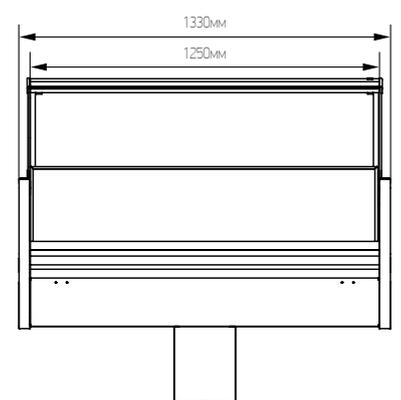
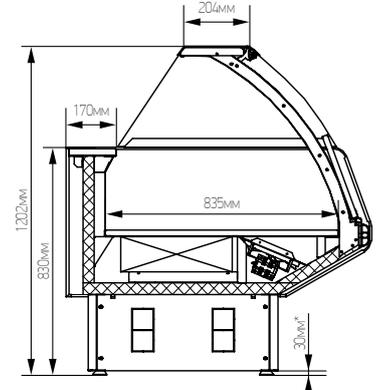
«ПАРАБЕЛЬ» ВХСд



«ПАРАБЕЛЬ» ВХСн



«ПАРАБЕЛЬ» ВХН





«ПАРАБЕЛЬ»

	ВХСо 1,25	ВХСо 1,875	ВХСо 2,5	ВХСо 3,75	ВХСно 1,25	ВХСно 1,875
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	-2...+5	-2...+5
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25
📏 Глубина выкладки, мм	835	835	835	835	835	835
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,05	1,58	2,1	3,15	1,05	1,58
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,23	0,35	0,46	0,69	0,23	0,35
📦 Наличие запасника	есть	есть	есть	есть	есть	есть
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч	0,7	1,1	1,97	2,67	1,25	2

	ВХСо 1,25	ВХСо 1,875	ВХСо 2,5	ВХСо 3,75	ВХСно 1,25	ВХСно 1,875
📏 Длина, без боковин, мм	1250	1875	2500	3750	1250	1875
📏 Глубина, без боковин, мм	1075	1075	1075	1075	1075	1075
📏 Высота, мм	825	825	825	825	825	825
📏 Толщина боковины	62	62	62	62	62	62
☼ Холодопроизводительность, Вт	650	950	1300	1900	800	1150
°C При температуре кипения/конденсации, °C	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45

- 📏 Длина, без боковин, мм
- 📏 Глубина, без боковин, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Толщина боковины
- ☼ Холодопроизводительность, Вт
- °C При температуре кипения/конденсации, °C



«ПАРАБЕЛЬ» Рыба на льду

	ВХСл 1,25
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	-5...0
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
📏 Глубина выкладки, мм	820
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,05
📦 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,23
📦 Наличие запасника	нет (дверь тех. обл.)
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч	3,6

	ВХСл 1,25
📏 Длина, без боковин, мм	1250
📏 Глубина, без боковин, мм	1075
📏 Высота, мм	1200
📏 Толщина боковины	62
☼ Холодопроизводительность, Вт	700
°C При температуре кипения/конденсации, °C	-10/45



«ПАРАБЕЛЬ» Рыба на льду

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🌡 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 🚪 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч

ВХСдо 1,25

-2...+5
+12...+25
820
1,05
0,23
нет (дверь тех. обл.)
1,25

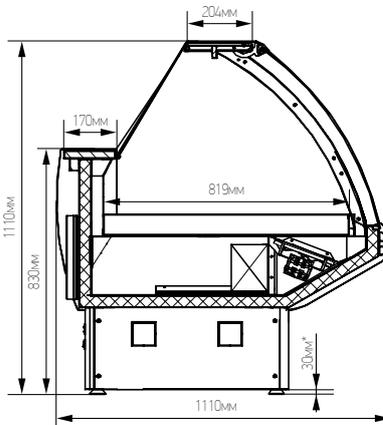
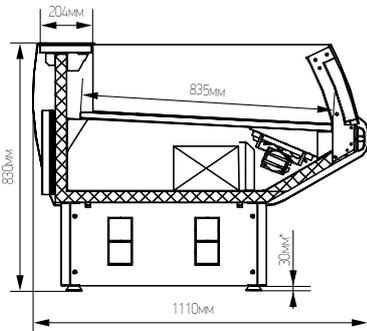
- ➔ Длина, без боковин, мм
- 📏 Глубина, без боковин, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Толщина боковины
- ☼ Холодопроизводительность, Вт
- °C При температуре кипения/конденсации, °C

ВХСло 1,25

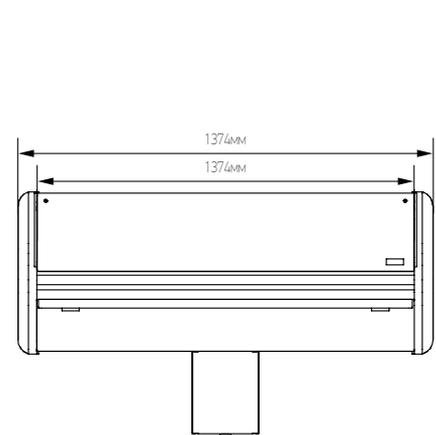
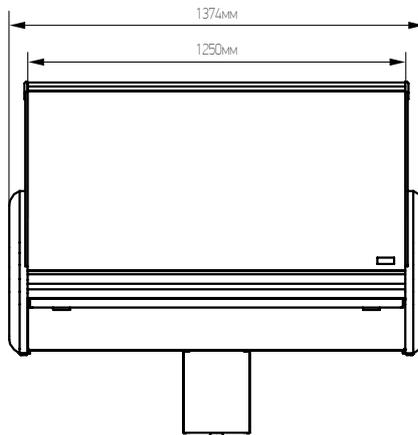
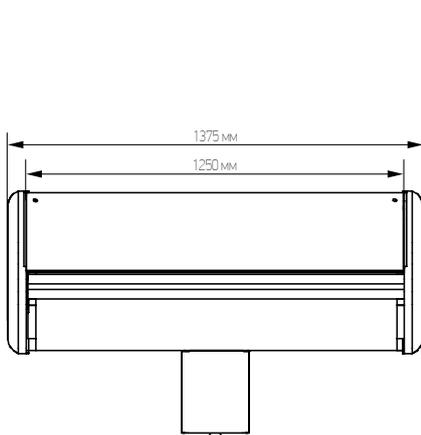
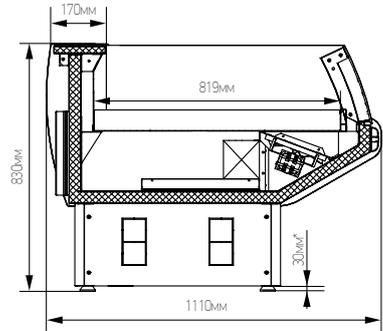
1250
1075
825
62
650
-10/45

«ПАРАБЕЛЬ» ВХСл

«ПАРАБЕЛЬ» ВХСо



«ПАРАБЕЛЬ» ВХСло





Бонета Рица

Выпускаемые «Марихолодмаш» островные низкотемпературные холодильные витрины (бонеты) Рица, предназначены для демонстрации, кратковременного хранения и продажи предварительно замороженных пищевых продуктов на предприятиях торговли с выносным холодообеспечением.

Конструкция изделий позволяет формировать непрерывную линию оборудования общего дизайна любой длины, с возможностью стыковки без боковых панелей, для этого предусмотрен комплект крепежа.

Современный супермаркет трудно представить без одной или нескольких линий бонет. Этот тип холодильного оборудования чрезвычайно популярен и удобен для покупателей и для продавцов.



В качестве опции может быть предложена суперструктура (надстройка) с полками, люминесцентной подсветкой и ценникодержателями.



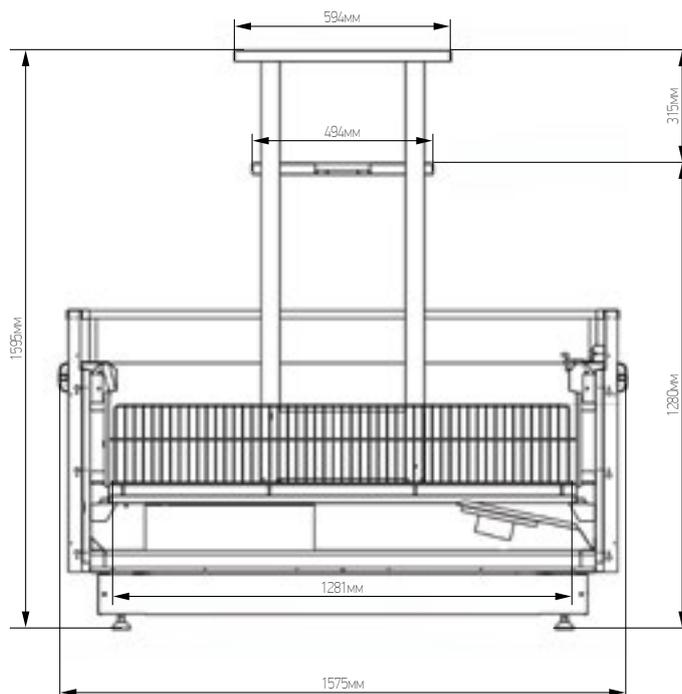
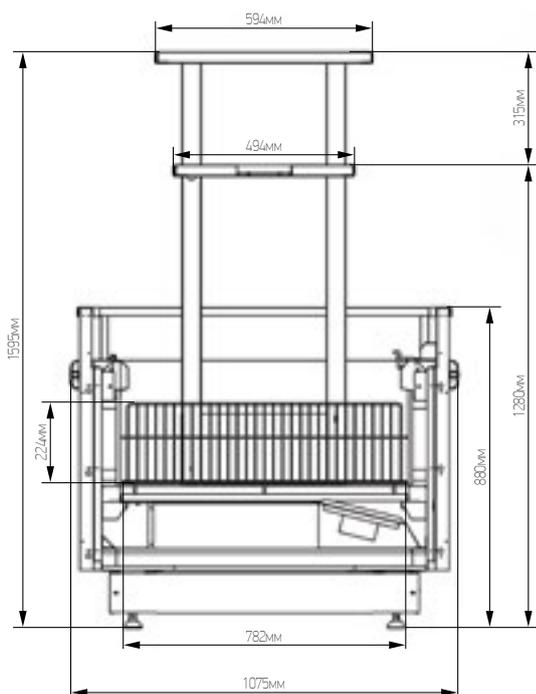
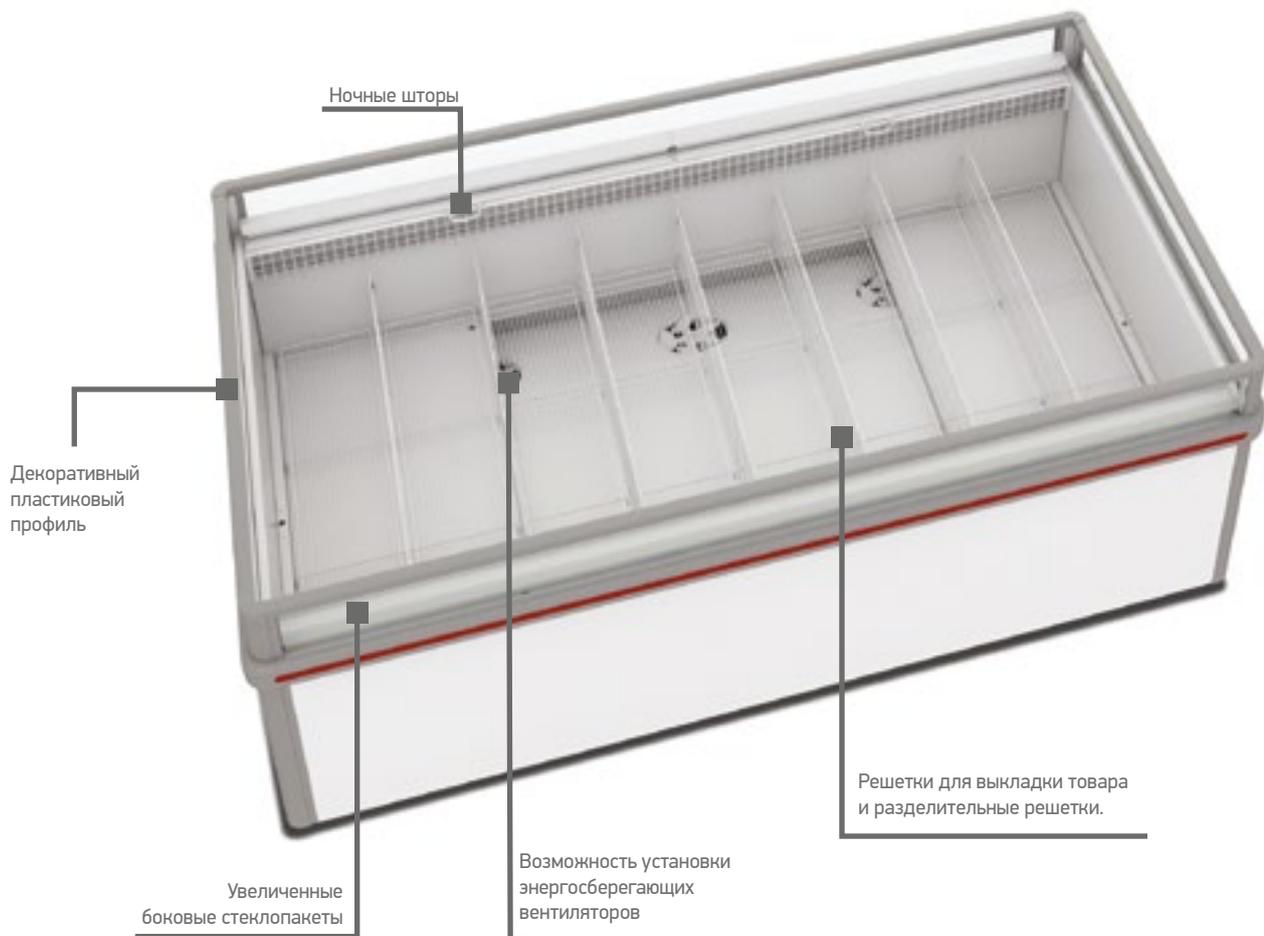
Бонеты

Торгово-холодильное оборудование

«РИЦА» ВХНо

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📦 Полезный охлаждаемый объем, м³
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч
- 📏 Длина, без боковин, мм
- 📏 Ширина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Толщина боковины, мм
- ☼☼ Холодопроизводительность, Вт
- °C При температуре кипения/конденсации, °C

	1,875/1,0	2,5/1,0	1,875/1,5	2,5/1,5
☼	-18	-18	-18	-18
🔗	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25
📏	280	280	300	300
✂	1,5	2	2,4	3,3
📦	0,42	0,56	0,71	0,97
⚡	5,7	7,6	5,9	7,8
📏	1875	2500	1875	2500
📏	1075	1075	1575	1575
📏	880	880	880	880
📏	85	85	85	85
☼☼	840	1120	1260	1640
°C	-30/45	-30/45	-30/45	-30/45





MXM МариХолодМШ

«ВАРШАВА» ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

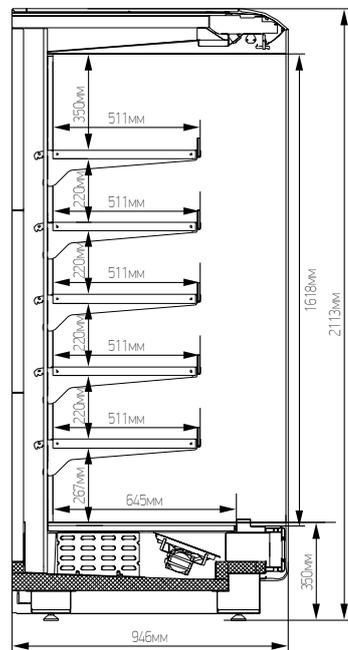
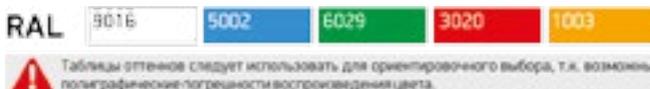
Холодильная пристенная витрина Варшава:

идеально подходит для демонстрации, кратковременного хранения и продажи продуктов питания в магазинах и точках продаж любого формата.

Варшава имеет принудительную циркуляцию воздуха, что обеспечивает быстрое равномерное охлаждение, увеличенную площадь выкладки на 30%, в сравнении с горками со встроенным агрегатом.

Нижнее расположение испарителя обеспечивает минимальную глубину горки 940 мм, что позволяет использовать ее в супермаркетах минимальной площади.

Все типоразмеры пристенной витрины Варшава поставляются в разобранном виде, в деревянной обрешетке, это позволяет в 3 раза экономить на стоимости доставки и позволяет производить монтаж в помещениях с любыми дверными проемами.



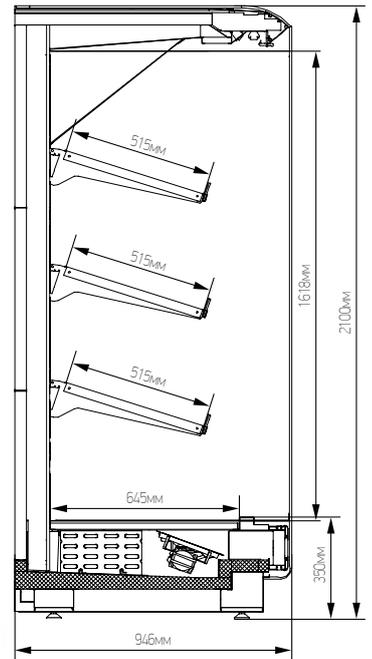
Пристенные витрины

Торгово-холодильное оборудование

«ВАРШАВА» 210/94

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔑 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт·ч
- 📏 Длина без боковин, мм
- 📏 Глубина без боковин, мм
- 📏 Высота, мм
- ☼☼ Холодопроизводительность, Вт
- °C При температуре кипения/конденсации, °C

	ВХСп 1,25	ВХСп 1,875	ВХСп 2,5	ВХСп 3,75	ВХСпп 1,25	ВХСпп 1,875	ВХСпп 2,5	ВХСпп 3,75	ВХСП 1,875 торцевая
☼	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	-3...+3	-3...+3	-3...+3	-3...+3	0...+7
🔑	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25
📏	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640	5x500x640
✂	4	6	8	12	4	6	8	12	6
⚡	2,4	2,9	4,8	7,2	4,4	5,2	6,8	9,2	2,9
📏	1250	1875	2500	3750	1250	1875	2500	3750	1875
📏	940	940	940	940	940	940	940	940	940
📏	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
☼☼	1720	2500	3300	5000	1720	2500	3300	5000	2500
°C	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45



«ВАРШАВА» 210/94 фруктовая

- Температура охлаждаемого объема, °C
- При температуре окружающей среды, °C
- Глубина выкладки, мм
- Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВтч
- Длина без боковин, мм
- Глубина без боковин, мм
- Высота, мм
- Холодопроизводительность, Вт
- При температуре кипения/конденсации, °C

ВХСп 1,25	ВХСп 1,875	ВХСп 2,5	ВХСп 3,75	ВХСп 1,875 торцевая
0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7
+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25
3x500x640	3x500x640	3x500x640	3x500x640	3x500x640
2,7	4	5,4	8	4
2,4	2,9	4,8	7,2	2,9
1250	1875	2500	3750	1875
940	940	940	940	940
2100	2100	2100	2100	2100
1900	2500	3300	5000	2500
-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45

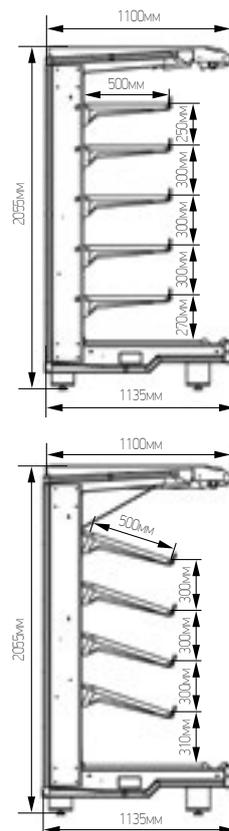


940 ВХСп 1,875 1875	3750	940 ВХСп 1,875 1875
	ВХСп 3,75	
940 ВХСп 1,875 1875	ВХСп 3,75	940 ВХСп 1,875 1875
	3750	



MXM «ПРАГА» ПРИСТЕННЫЕ ВИТРИНЫ

Выпускаемые «Марихолодмаш» пристенные среднетемпературные холодильные витрины (горки) Прага 1,25, Прага 1,875 и Прага 3,75 предназначены для демонстрации, кратковременного хранения и продажи предварительно охлажденных пищевых продуктов на предприятиях торговли с выносным холодообеспечением.



«ПРАГА»

- ✱ Температура охлаждаемого объёма, °C
- 🔌 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), Квт·ч
- 📏 Длина без боковин, мм
- 📏 Глубина без боковин, мм
- 📏 Высота, мм
- ❄️❄️❄️ Холодопроизводительность, Вт
- °C При температуре испарения/конденсации, °C

ВХСп 1,25	ВХСп 1,875	ВХСп 3,75	ВХСп 1,25 фруктовая	ВХСп 1,875 фруктовая
0...+7	0...+7	0...+7	0...+7	0...+7
+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25	+12...+25
5x500+600	5x500+600	5x500+600	4x500+600	4x500+600
3,9	5,9	11,7	3,3	5
1,30	2,40	4,29	1,30	2,40
1250	1875	3830	1250	1875
1145	1145	1145	1145	1145
2065	2065	2065	2065	2065
1900	2500	5000	1900	2500
-10/45	-10/45	-10/45	-10/45	-10/45



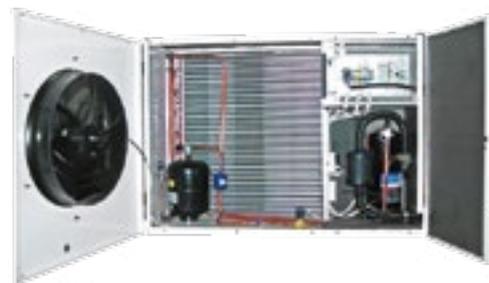
«БКК ZB26»

АГРЕГАТ
КОМПРЕССОРНО-КОНДЕНСАТОРНЫЙ



БКК ZB26 выполнен на базе спирального среднетемпературного компрессора производства Copeland, Danfoss.

На стальном основании установлены холодильные компрессора, высокопроизводительный конденсатор с регулятором скорости и жидкостном ресивером.



Комплектация:

- смотровое стекло – индикатор влагосодержания;
- антикислотный фильтр-осушитель;
- фильтр-осушитель предохраняющий компрессор от механических частиц и влаги.

БКК ZB26

Диапазон рабочих температур окружающей среды, °С

-40...+45
при относительной
влажности до 100%

Диапазон температур кипения хладагента, °С

-25...+10

Напряжение питания, В/Гц

380/50

Уровень шума, дБ

не более 42

Холодопроизводительность, при температуре кипения -10 °С и температуре конденсации +45 °С, кВт

5,68

Потребляемая мощность, не более, кВт/ч

3,36

Хладагент

R404A

Масса агрегата (без массы хладагента), не более, кг

110

Габаритные размеры, мм:
длина без выступающих частей/длина с выступающим частями
глубина без выступающих частей/глубина с выступающими частями
высота

1190/1260
400/490
900

Компрессор

герметичный спиральный Copeland
ZB 26, Danfoss MLZ 0,26

Диаметр крыльчатки вентилятора, мм

450



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Порядок сборки комплекта панелей



Технические характеристики:

- Коэффициент теплопроводности теплоизоляции – $0,025 \pm 0,005$ Вт/мК.

Стандартная комплектация:

- крашеная (RAL 9003) оцинкованная сталь с защитной пленкой, удаляемой после монтажа;
- панели пола с покрытием из оцинкованной стали толщиной 1мм;
- среднетемпературная распашная одностворчатая дверь со световым проемом 800x1850 мм;

- ручка-замок с устройством аварийного открывания;
- комплект (ключ, заглушки, крепежные элементы);
- камера собирается из готовых панелей с помощью эксцентриковых замков;
- внутренняя высота камер 2010 мм;
- вариант исполнения: со стеклопакетом и стеклопакетом+распашная дверь (4,41)

Холодильные камеры сборно-разборные из пенополиуретановых сэндвич-панелей замкового типа толщиной 80 мм со стандартным диапазоном от 2,95 м³ до 11,68 м³.

Оборудование для производства панелей поставлено ведущими производителями Cappon. Замок Mappi (Италия) устанавливаются не только в панелях, но и в дверных блоках, что позволяет монтировать камеры максимально быстро. Закрытие и открытие замков между собой происходит

поворотом монтажного ключа в ту или иную сторону. Весь монтаж ведется изнутри холодильных камер и это позволяет осуществлять сборку камеры практически вплотную к стенам помещения.

Благодаря сборно-разборной конструкции холодильную камеру можно преобразовывать путем добавления новых панелей и демонтировать без ущерба герметичности стыков. Дверная фурнитура поставляется ведущим производителем МТН (Италия). Дверные замки возможно закрывать на ключ и имеют устройство аварийного выхода из холодильной камеры.

Дополнительные опции:

- двери для холодильных камер могут комплектоваться электрообогревом, что предотвращает примерзание уплотнительной резины в низкотемпературных камерах;
- компенсационный клапан.



ЗАМКОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ



НАРУЖНЯЯ РУЧКА



ДВЕРНАЯ ПЕТЛЯ



ВНУТРЕННЯЯ РУЧКА



Размеры в упаковке, мм

	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
КХ-2,95	2080	1250	835
КХ-4,41	2080	1250	915
КХ-6,59	2080	1250	1075
КХ-8,05	2080	1250	1240
КХ-8,77	2080	1250	1330
КХ-10,96	2080	1250	1490
	1 место		
КХ-11,68 (2 места)	2080	1250	895
	2 место		
	2080	1250	595

Наименование

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
КХ-2,95	1370	1370	2170
КХ-4,41	1370	1970	2170
КХ-6,59	1970	1970	2170
КХ-8,05	1970	2370	2170
КХ-8,77	1970	2570	2170
КХ-10,96	1970	3170	2170
КХ-11,68	2570	2570	2170

МОНОБЛОКИ

Моноблоки для холодильных камер

Моноблоки MMN (среднетемпературные) и LMN (низкотемпературные) изготовлены в климатическом исполнении «У» категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 45С и относительной влажности до 80%.

В стандартную комплектацию моноблока входит: микроканальный конденсатор, вентилятор обдува, компрессор, фильтр-осушитель, электрический блок управления, ванна сбора и выпаривания конденсата, медно-алюминиевый испаритель, вентилятор обдува, электрический ТЭН оттайки испарителя, поддон сбора конденсата.

При оттаивании конденсат сливается по трубке, обогреваемой ПЭНом, в ванну сбора и выпаривания конденсата.

В моноблоке используются герметичные поршневые компрессоры Danfoss и Tecumseh. В качестве дросселирующего устройства используется капиллярная трубка. Компрессор защищен реле высокого давления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	MMN 106	MMN 108	MMN 110	MMN 112	MMN 114	LMN 107	LMN 109
Заводской код изделия	4.030.106-01	4.030.108-01	4.030.110-01	4.030.112-01	4.030.114-01	4.030.107	4.030.109
Холодопроизводительность, Вт0 / 30 °С	906	1034	1249	1390	1559		
Холодопроизводительность, Вт-20 / 30 °С						1049	1270
Объём камеры (t=80мм), м³	6	8	10	12	14	7	9
Температура во внутреннем объёме камеры, °С	от минус 5 до 5					минус 18	
Фреон	R404A						
Потребление электроэнергии за сутки, кВт.ч, не более	9	11	13	14,7	18	16	20,6
Номинальный ток, А	2,53	3,02	3,7	4,1	4,9	4,49	5,8
Номинальная мощность, Вт	583	712	830	945	1169	1034	1324
Род тока	переменный однофазный						
Номинальное напряжение, В	220						
Номинальная частота тока, Гц	50						
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:							
длина	452,5						
глубина	843						
высота	693						
Масса, кг, не более	55	56	57	58	59	65	66

Моноблоки МариХолодМаш залог свежести продуктов

Преимущество моноблоков перед сплит-системами в том, что они поставляются в собранном виде, полностью готовыми к использованию, но имеют существенные требования к холодильным камерам. Поэтому при выборе холодильного моноблока действительно очень важно руководствоваться требованиями к камере, указанным в инструкции. Кроме того, при выборе холодильного моноблока нужно исходить из особенностей холодильной камеры (габаритов, толщины стен), температуры окружающей среды и необходимой температуры внутри холодильной камеры, мощности моноблока и потребляемой энергии.

Марихолодмаш — отечественный производитель холодильного оборудования высокого качества.

Холодильные моноблоки Марихолодмаш — это гарантированные высокое качество, надёжность, понятная и удобная эксплуатация, современный дизайн и конкурентоспособные цены. Моноблоки Марихолодмаш заполняются хладагентом и тестируются в заводских условиях, это гарантирует безопасность и надёжность моноблоков.

Наименование

Диапазон рабочих температур окружающей среды при относительной влажности до 100%, °C

Диапазон температур кипения хладагента, °C

Напряжение питания, В/Гц

Уровень шума, дБ, не более

Холодопроизводительность, при температуре кипения -10 °C и температуре конденсации +45 °C, кВт/ч

Потребляемая мощность, не более, 3,36 кВт/ч

Хладагент

Масса аппарата (без массы хладагента), не более, кг

Габаритные размеры, мм:

длина без выступающих частей

длина с выступающими частями глубина без выступающих частей

глубина с выступающими частями высота

-40...+45

-25...+10

380/50

42

5,68

3,36

R404A

110

1190/1260

400/490

900

Быстрый выбор моноблоков с разными температурными режимами под объёмы камер с толщиной изоляции 80мм:

Моноблок	Температура окружающей среды, °C	минус 5 °C		0 °C		5 °C	
		Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3	Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3	Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3
MMN 106	20	869	5,4	1032	7,0	1195	8,7
	25	816	5,0	970	6,4	1123	7,9
	30	762	4,5	906	5,8	1050	7,2
	35	705	4,0	840	5,2	974	6,4
	40	647	3,5	771	4,6	895	5,7
	45	586	3,0	700	4,0	814	4,9
MMN 108	20	1032	7,0	1215	8,9	1397	11
	25	969	6,4	1142	8,1	1315	9,9
	30	904	5,8	1067	7,3	1230	9,0
	35	836	5,1	989	6,6	1142	8,1
	40	766	4,5	909	5,8	1051	7,2
	45	694	3,9	826	5,0	957	6,3
MMN 110	20	1223	9,0	1421	11	1618	13
	25	1149	8,2	1337	10	1524	12
	30	1072	7,4	1249	9,2	1426	11
	35	992	6,6	1158	8,3	1324	10
	40	908	5,8	1063	7,3	1218	8,9
	45	821	5,0	964	6,3	1108	7,8
MMN 112	20	1369	11	1579	13	1788	15
	25	1288	9,6	1486	12	1685	14
	30	1203	8,7	1390	11	1577	13
	35	1114	7,8	1288	9,6	1463	12
	40	1020	5,9	1182	8,5	1344	10
	45	922	5,9	1071	7,4	1220	8,9
MMN 114	20	1529	12	1776	15	2023	17
	25	1436	11	1670	14	1905	17
	30	1338	10,2	1559	13	1781	15
	35	1235	9,1	1443	11	1650	14
	40	1127	8,0	1320	10	1513	12
	45	1013	6,8	1191	8,6	1368	11

Моноблок	Температура окружающей среды, °C	минус 25 °C		минус 20 °C		минус 15 °C	
		Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3	Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3	Холодопроизводительность, Вт	Объём камеры, м3
LMN 107	20	925	4,3	1128	6,1	1195	8,0
	25	891	4,1	1089	5,7	1123	7,6
	30	856	3,8	1049	5,4	1050	7,1
	35	820	3,5	1008	5,0	974	6,7
	40	783	3,2	966	4,7	895	6,3
	45	746	3,0	924	4,3	814	5,8
LMN 109	20	1119	6,0	1357	8,3	1595	11
	25	1080	5,6	1314	7,8	1547	10,2
	30	1040	5,3	1270	7,4	1499	9,7
	35	1000	4,9	1225	7,0	1450	9,2
	40	959	4,6	1179	6,5	1399	8,7
	45	917	4,3	1133	6,1	1349	8,2

ПРИЛАВКИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СРЕДТЕМПЕРАТУРНЫЕ

ОХЛАЖДАЕМЫЕ ПРИЛАВКИ

Прилавки холодильные среднетемпературные с охлаждаемым столом.

Прилавки для продовольственных рынков для продажи мясных и рыбных продуктов.

Стандартная комплектация:

- корпус из окрашенной оцинкованной стали или из шлифованной нержавеющей стали;
- дополнительный стол для кассового аппарата из шлифованной нержавеющей стали;
- полка-решетка внутреннего объема из стальной проволоки, оцинкованная, окрашенная порошковой краской;
- электронный блок управления Evco, Carel или Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;

- компрессор Danfoss или Tecumseh;
- заправочный клапан Шредера;
- автоматическое выпаривание талой воды;
- упаковка в деревянную тару.

Технические характеристики:

температура окружающей среды..... +12°C...+32°C
 номинальное напряжение(-50 Гц) 220 В
 холодообеспечение встроенное
 тип оттаивания автоматический
 способ оттаивания естественными теплопритоками
 хладагент R134a
 рабочая поверхность..... нержавеющая сталь

ПХС-0,300 крашенный

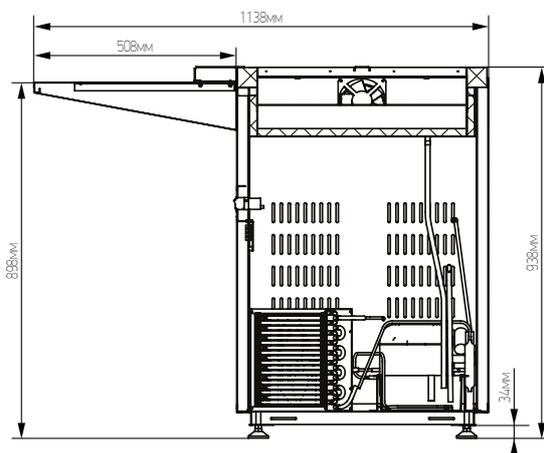


ПХС-0,300 нержавейка



ПХС-0,300 крашенный/нержавейка

Температурный режим	0...+7/+5...+8
Внутренний объем, м ³	0,3
Охлаждаемая площадь полок для выкладки продуктов, м ²	0,70 + 0,60
Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВтч	4,5
Ширина	1205
Глубина	865
Высота	950



Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС мясной

Охлаждаемая площадь стола, м²

Температура охлаждаемой поверхности стола при температуре окружающего воздуха 25 °С и относительной влажности 60%, °С

Температура не охлаждаемой поверхности на высоте до 50 мм, °С

Холодопроизводительность (-15 °С/45 °С), Вт

Напряжение

Номинальный ток (выносное/встроенное холодоснабжение), А

Ширина, мм

Глубина, мм

Высота, мм

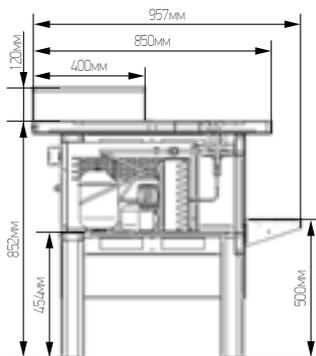
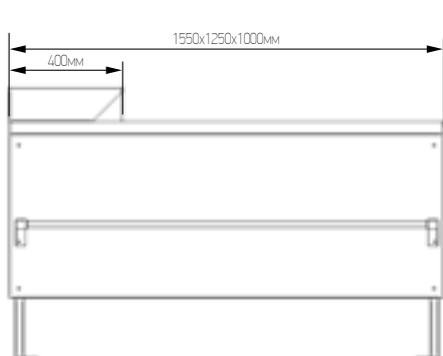
Масса (выносное/встроенное холодоснабжение), кг

ПХС 1,00/0,85 **ПХС 1,25/0,85** **ПХС 1,55/0,85**

0,42	0,63	0,75
0...-2	0...-2	0...-2
0...+5	0...+5	0...+5
350	380	450
220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
0,57/3,6	0,57/3,6	0,57/3,6
1000	1250	1550
955	955	955
850	850	850
45/75	67/97	90/120



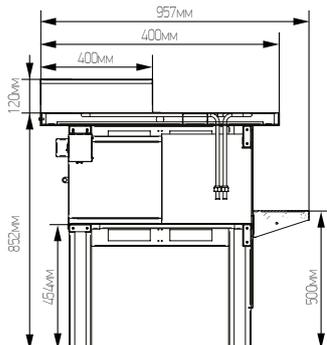
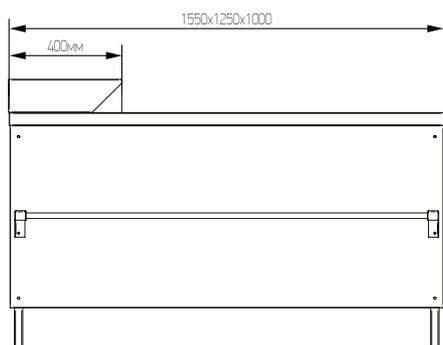
Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС мясной, встроенное холодоснабжение



Стандартная комплектация

- столешница из нержавеющей стали (0,8 мм)
- ящик с креплением для навесного замка
- дополнительный стол для кассового аппарата из нержавеющей стали
- электронный блок управления Evco, Carel с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания
- компрессор Danfoss или Tecumseh (для встроенного холодоснабжения)
- ТРВ Honeywell, Danfoss или Alco (для выносного холодоснабжения)
- Упаковка в деревянную тару

Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС мясной выносное холодоснабжение



Дополнительная комплектация:

- комплект ТРВ, вентиль соленоидный для прилавка холодильного среднетемпературного ПХС (под выносное холодоснабжение)
- труба-перекладина для прилавка холодильного среднетемпературного ПХС-1,0/85 (мясной)
- труба-перекладина для прилавка холодильного среднетемпературного ПХС-1,25/0,85 (мясной)
- труба-перекладина для прилавка холодильного среднетемпературного ПХС-1,55/0,85 (мясной)
- крючок на трубу-перекладину прилавка холодильного среднетемпературного ПХС (мясной)(1шт.)

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПХС «РЫБА-НА-ЛЬДУ»

ПХС 1,55/0,86 **ПХС 1,55/1,05**

-  Охлаждаемая площадь стола, м²
-  Температура охлаждаемой поверхности стола при температуре окружающего воздуха 25 °С и относительной влажности 60%, °С
-  Холодопроизводительность (-15 °С/45 °С), Вт
- Напряжение
- Номинальный ток (выносное/встроенное холодоснабжение), А
-  Ширина, мм
-  Глубина, мм
-  Высота, мм
-  Масса (выносное/встроенное холодоснабжение), кг

1,1	1,5
0...-2	0...-2
450	450
220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
0,57/3,6	0,57/3,6
1550	1550
860	1100
972	972
80/110	95/125

Для продажи рыбы и морепродуктов существуют открытые со всех сторон прилавки, где товары выкладываются на чешуйчатый лед. Поэтому они называются «Рыба на льду». Такие прилавки позволяют эффективно представить покупателю широкий ассортимент рыбы и морепродуктов, а также сохранить привлекательный вид и свежесть продуктов.

Дополнительные опции:

варианты исполнения встроенного и выносного холодоснабжения

Стандартная комплектация:

- корпус и охлаждаемый рабочий стол из нержавеющей стали;
- электронный блок управления Evco с индикацией температуры и режимом автоматического размораживания;

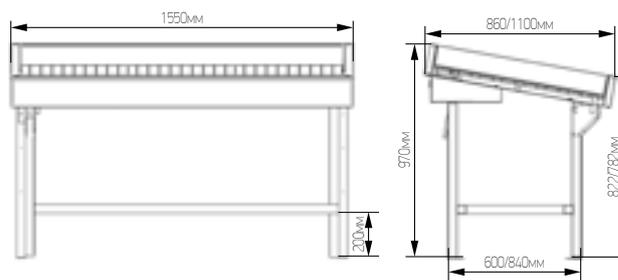
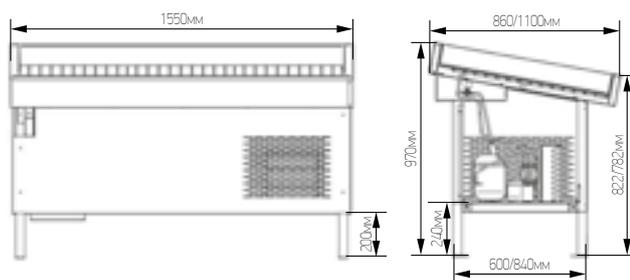
- компрессор Danfoss или Tecumseh (для встроенного холодоснабжения);
- ТРВ Honeywell, Danfoss или Alco (для выносного холодоснабжения)

Дополнительная комплектация

комплект ТРВ, вентиль соленоидный (для выносного холодоснабжения).

Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС «Рыба-на-льду» встроенное холодоснабжение

Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС «Рыба-на-льду» выносное холодоснабжение



КАССОВЫЕ БОКСЫ КБ

-  Длина, мм
-  Глубина, мм
-  Высота, мм
-  Масса, кг

Кассовый бокс (одинарный накопитель) КБ-1,5-1Н

1506	1930
1020	965
875	875
57	78

Кассовый бокс (двойной накопитель) КБ-1,9-2Н

Кассовые боксы КБ-1,5-1Н и КБ-1,9-2Н предназначены для использования в магазинах самообслуживания площадью до 500 кв.м, позволяют обслуживать 2 человека и занимают небольшую установочную площадь.

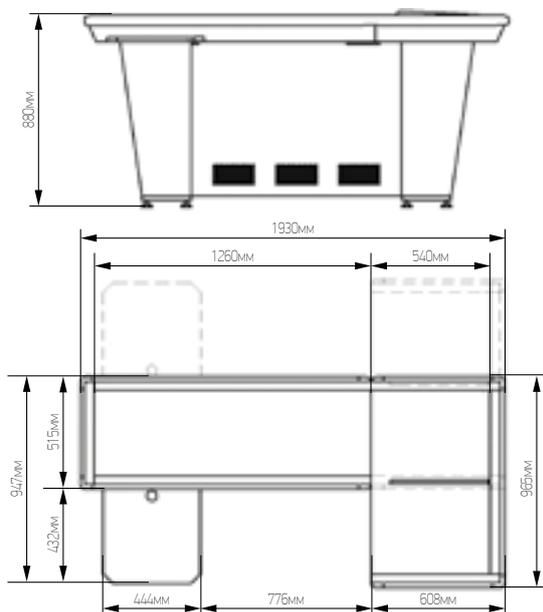
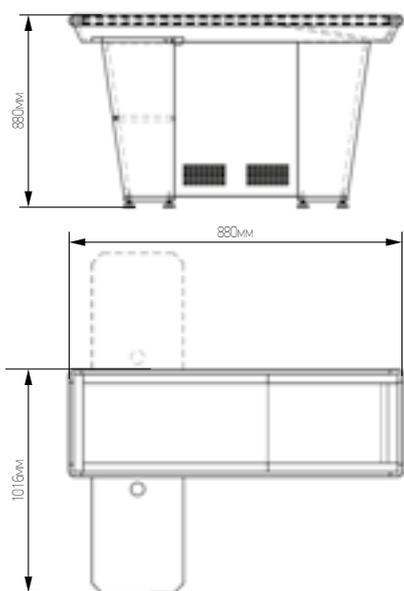
Универсальная сборка позволяет собрать бокс в разных направлениях (левый, правый). При необходимости стол можно развернуть на 180 градусов при любом направлении прилавка.

Стандартная комплектация:

- цельнометаллический накопитель из нержавеющей стали
- стол для кассового аппарата из шлифованной нержавеющей стали
- корпус из окрашенной оцинкованной стали
- упаковка в деревянную тару



 Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.





«КУПЕЦ» «ЭКОНОМ»

MXM
МАРИХЛОДШ

ТОРГОВЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТЕЛЛАЖИ

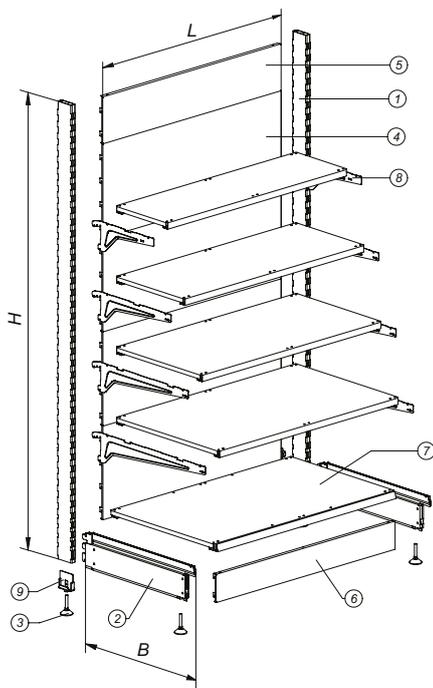
ТОРГОВЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТЕЛЛАЖИ СЕРИИ «КУПЕЦ» И «ЭКОНОМ»

Торговые стеллажи серий «Купец» и «Эконом» предназначены для оборудования торговых залов магазинов самообслуживания различных форматов и специализаций. В модельный ряд серий стеллажей «Купец» и «Эконом» входят пристенные прямые и угловые, островные и торцевые стеллажи высотой от 1200 до 2400 мм с шагом 200 мм, длиной от 600 до 1250 мм, и шириной от 300 до 600 мм (размеры приведены в таблице ниже).



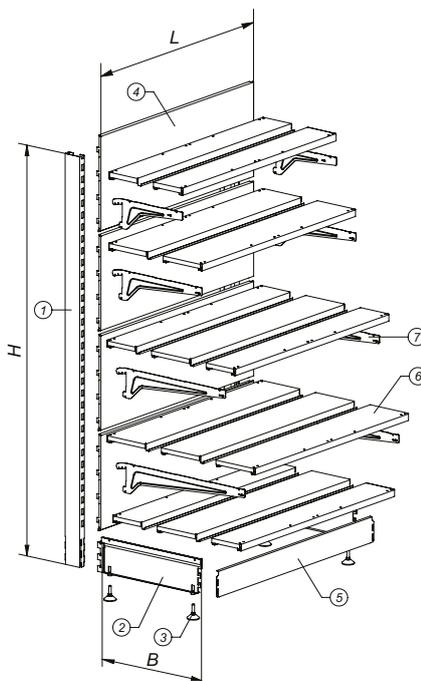
! Таблицы оттенков следует использовать для ориентировочного выбора, т.к. возможны полиграфические погрешности воспроизведения цвета.

Основные элементы стеллажа «Купец»



Стеллажи «Купец» состоят из стоек (1), боковых стенок (2), опор (3), задних панелей (4,5), нижней панели (6), базовых и навесных полок различного значения (7), кронштейнов (8), кронштейновых опоры (9).

Основные элементы стеллажа «Эконом»



Стеллажи «Эконом» состоят из стоек (1), боковых стенок (2), опор (3), задних панелей (4), нижней панели (5), составных полок (6), кронштейнов (7).

На стойки навешиваются полки и панели, образуя стеллаж:

- общего назначения;
- для мелких товаров, навешиваемых на крючки;
- хлебный;
- кондитерский;
- книжный;
- овощной;
- для электробытовых приборов
- для одежды и обуви.

Стеллажи могут быть дополнены верхним фризом (с возможностью установки точечных и люминесцентных светильников), ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.

Полки стеллажей серий «Купец» и «Эконом» переставляются по высоте с шагом 50 мм с регулировкой угла наклона полки 0°, -10° и -20°.

Стеллажи серии «Купец» изготовлены из стали с порошковым покрытием RAL9010 муар. Нанесение краски производится на автоматизированной покрасочной линии «Scan Plexus».

Стойки, стенки боковые и кронштейны стеллажа серии «Эконом» изготовлены из стали с порошковым покрытием RAL 9003 «глянец». Нанесение краски производится на автоматизированной покрасочной линии «Scan Plexus». Панели задние, панели нижние и полки стеллажа серии «Эконом» изготовлены из горячеоцинкованной стали с полимерным покрытием RAL 9003 «глянец».

Нижняя панель, панель фриза и ценникодержателями стеллажей могут быть окрашены в стандартные цвета: синий (RAL 5005), красный (RAL3002), зеленый (RAL 6029) и желтый (RAL 1023).

Стойки стеллажей серии «Купец» производятся из стали толщиной 2,5 мм, серии «Эконом» – 2,0 мм; полки и задние панели стеллажей серии «Купец» – из стали толщиной 0,6 мм, серии «Эконом» – 0,4 мм; кронштейны полок длиной свыше 400 мм – из стали толщиной 2,5 мм.

Стеллаж пристенный (прямой)

	Купец	Эконом
Высота (H), мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
Длина (L), мм	600, 1000, 1200, 1250	600, 1000, 1200, 1250
Ширина (B), мм	300, 400, 500, 600	300, 400, 500, 600

ДОПУСТИМАЯ НАГРУЗКА НА ПОЛКИ ОТДЕЛЬНОСТОЯЩЕГО СТЕЛЛАЖА

ТИП СТЕЛЛАЖА	ДЛИНА СТЕЛЛАЖА, ММ	ШИРИНА ПОЛКИ, ММ	НАГРУЗКА НА ПОЛКУ, НЕ БОЛЕЕ, КГ		НАГРУЗКА НА СТЕЛЛАЖ, НЕ БОЛЕЕ, КГ		НАГРУЗКА НА СТЕЛЛАЖ, НЕ БОЛЕЕ, КГ	
			СЕРИЯ «КУПЕЦ»	СЕРИЯ «ЭКОНОМ»	СЕРИЯ «КУПЕЦ»	СЕРИЯ «ЭКОНОМ»	СЕРИЯ «КУПЕЦ»	СЕРИЯ «ЭКОНОМ»
Прямой пристенный	600	300	35	35	140	60	450	270
		400	45	45				
		500	60	60				
600		70	60					
1000	300	55	55	200	70	585	320	
	400	70	60					
	500	90	70					
	600	110	70					
1200	300	65	60	200	70	585	320	
	400	85	60					
	500	100	70					
	600	110	70					
Угол внутренний	-	300	30	30	100	30	250	180
		400	35	30				
		500	40	30				
		600	45	30				
Угол наружный	-	300	20	20	105	30	250	180
		400	30	30				
		500	40	30				
		600	55	30				
Островной	600	300	35	35	140	60	900, не более 450 кг на одну сторону	540, не более 270 кг на одну сторону
		400	45	45				
		500	60	60				
		600	70	60				
	1000	300	55	55	200	70	1170, не более 585 кг на одну сторону	640, не более 320 кг на одну сторону
		400	70	60				
		500	90	70				
		600	110	70				
	1200	300	65	60	200	70	1170, не более 585 кг на одну сторону	640, не более 320 кг на одну сторону
		400	85	60				
		500	100	70				
		600	110	70				

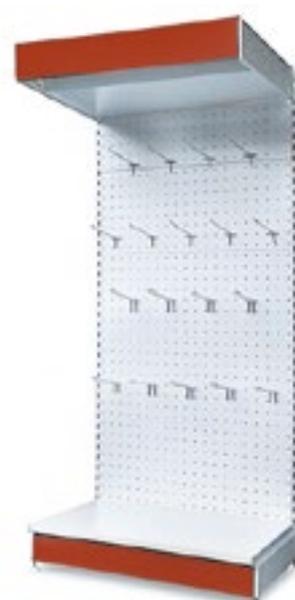
СТЕЛЛАЖ ПРИСТЕННЫЙ ПРЯМОЙ СО СТАНДАРТНЫМИ ПОЛКАМИ

Предназначен для демонстрации и продажи широкого ассортимента товаров. В стандартной комплектации имеет базу 500 или 600 мм, полки глубиной 200, 300, 400, 500 и 600 мм. Стеллаж может быть дополнен фризом с возможностью установки точечных или люминисцентных светильников, ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.



СТЕЛЛАЖ ПРИСТЕННЫЙ ПРЯМОЙ С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПАНЕЛЯМИ

Предназначен для продажи мелкого товара, размещенного на крючках. Комплектуется одинарными и двойными крючками длиной 150, 200, 250, 300 и 600 мм, которые устанавливаются на перфорированных задних панелях стеллажа. Шаг перфорации задних панелей равен 25 или 50 мм. Стеллаж может быть дополнен фризом с возможностью установки точечных или люминисцентных светильников и полками различного назначения.





СТЕЛЛАЖ ОВОЩНОЙ

Предназначен для демонстрации и продажи овощей, фруктов и ягод. Стеллаж комплектуется металлическими корзинами или стандартными полками с ограничителями высотой 250 мм, образующими форму корзины. Стеллаж может быть дополнен зеркальным фризом с возможностью установки точечных или люминесцентных светильников и пластиковыми ценникодержателями.



СТЕЛЛАЖ КНИЖНЫЙ

Предназначен для демонстрации и продажи книг, журналов в книжных магазинах и магазинах самообслуживания, имеющих смешанный товарный ассортимент (супермаркеты, гипермаркеты, торговые центры и т.д.). Стеллаж комплектуется одинарными и двойными полками с отрицательным углом наклона длиной 1000 мм.



СТЕЛЛАЖ КОНДИТЕРСКИЙ

Предназначен для демонстрации и продажи кондитерских изделий. Стеллажи комплектуются кондитерскими полками глубиной 400 или 500 мм и длиной 1000 мм, с возможностью регулировки угла наклона полки 0°, -10° и -20°. Стеллаж может быть дополнен фризом и с возможностью установки точечных или люминесцентных светильников, ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.



СТЕЛЛАЖ ТОРЦЕВОЙ

Является завершением линии островных стеллажей внутри торгового зала магазина, имеет высоту и комплектацию полок, соответствующую островному стеллажу. Полки торцевых стеллажей устанавливаются на 4-х кронштейнах и имеют дополнительные ребра жесткости. Стеллаж может быть дополнен декоративными заглушками, ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.



СТЕЛЛАЖ ОСТРОВНОЙ

Предназначен для продажи товара с двух сторон и установки в середине торгового зала, может быть дополнен комплектом торцевых полок глубиной 200, 300, 400 и 500 мм, ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.



СТЕЛЛАЖ ХЛЕБНЫЙ

Предназначен для продажи хлебобулочных изделий. Стеллаж комплектуется деревянными корзинами и полками из твердых пород древесины длиной 1000 мм. Стеллаж может быть дополнен фризом с возможностью установки точечных или люминесцентных светильников.



СТЕЛЛАЖ ПРИСТЕННЫЙ УГЛОВОЙ

Предназначен для создания единой линии стеллажей с учетом геометрической конфигурации торгового зала вашего магазина. Угловые стеллажи могут быть внутренние и наружные с углом разворота 45° и 90°.

Стеллаж может быть дополнен фризом с возможностью установки точечных светильников, ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями.



ТОРГОВО-СКЛАДСКОЙ СТЕЛЛАЖ-ДИСКАУНТЕР

Предназначен для хранения, демонстрации и продажи различных групп товаров в магазинах-складах (дискаунтерах). Комплектуется усиленными полками с дополнительными ребрами жесткости и передними стойками.

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

МОЙКИ

Мойки предназначены для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания различных кухонных принадлежностей – посуды, инвентаря и других элементов. Ванна сварная, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 $t=0,6\text{мм}$ и комплектуется гофросифоном для слива воды и

пробкой для ванны. Каркас разборный на уголке с дополнительными гйбами, выполнен из оцинкованной или нержавеющей стали. Стойки снабжены регулируемыми по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. На мойке с бортом имеется отверстие под смеситель.

Все типоразмеры моек отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



М-1 мойка односекционная
МБ-1 мойка односекционная с бортом

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
М-1-0,3-0,53/0,53	530	530	875	300
МБ-1-0,3-0,53/0,53	530	610	875	300
М-1-0,4-0,53/0,53	530	530	875	400
МБ-1-0,4-0,53/0,53	530	610	875	400
М-1-0,4-0,63/0,63	630	630	875	400
МБ-1-0,4-0,63/0,63	630	710	875	400
М-1-0,45-0,7/0,7	700	700	875	450
МБ-1-0,45-0,7/0,7	700	780	875	450
М-1-0,45-0,8/0,8	800	800	875	450
МБ-1-0,45-0,8/0,8	800	880	875	450



**М-1 мойка односекционная
удлиненная**

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
М-1-0,3-0,53/1,01	1010	530	875	300
М-1-0,4-0,63/1,21	1210	630	875	400
М-1-0,45-0,7/1,35	1350	700	875	450
М-1-0,45-0,8/1,55	1550	800	875	450
М-1-0,3-0,8/2,00	2000	880	875	300



М-2 мойка двухсекционная
МБ-2 мойка двухсекционная с бортом

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
М-2-0,3-0,53/1,01	1010	530	875	300
МБ-2-0,3-0,53/1,01	1010	630	875	400
М-2-0,3-0,53/1,01	1010	700	875	450
МБ-2-0,3-0,53/1,01	1010	800	875	450
М-2-0,4-0,63/1,21	1210	880	875	300
МБ-2-0,4-0,63/1,21	1350	630	875	400
М-2-0,45-0,7/1,35	1350	700	875	450
МБ-2-0,45-0,7/1,35	1550	800	875	450



VM-1 - ванна моечная с полкой-решеткой

Наименование
VM-1-0,3-0,53/0,53
Длина, мм
530
Ширина, мм
530
Высота, мм
890
Глубина, мм
300



M-3 мойка трехсекционная

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
M-3-0,3-0,53/1,49	1490	530	875	300
МБ-3-0,3-0,53/1,49	1490	610	875	300
M-3-0,4-0,53/1,49	1490	530	875	400
МБ-3-0,4-0,53/1,49	1490	610	875	400
M-3-0,4-0,63/1,79	1790	630	875	400
МБ-3-0,4-0,63/1,79	1790	710	875	400
M-3-0,45-0,7/2,00	2000	700	875	450
МБ-3-0,45-0,7/2,00	2000	780	875	450
M-3-0,45-0,8/2,30	2000	800	875	450
МБ-3-0,45-0,8/2,30	2000	880	875	450



МБ-3 мойка трехсекционная с бортом



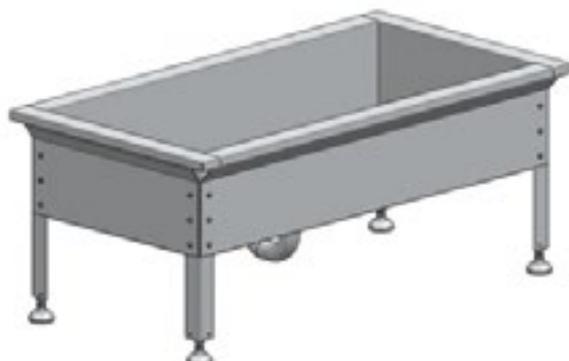
MPP - мойка с рабочей поверхностью

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
M-1-0,3-0,53/1,01	1010	530	875	300
M-1-0,4-0,63/1,21	1210	630	875	400
M-1-0,45-0,7/1,35	1350	700	875	450
M-1-0,45-0,8/1,55	1550	800	875	450
M-1-0,3-0,8/2,00	2000	880	875	300

ВАННА МОЕЧНАЯ

Ванна моечная предназначена для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания использованной посуды, варочных котлов и прочего кухонного инвентаря.

Ванна сварная, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 t=0,6мм и комплектуется гофросифоном для слива воды и пробкой для ванны, каркас и стойки из оцинкованной стали t=1,0 мм. Все типоразмеры ванн моечных отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



VM - ванна моечная

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
VM-1-0,2-0,53/1,01	1010	530	400	200
VM-1-0,2-0,63/1,01	1010	630	400	200
VM-1-0,2-0,63/1,21	1210	630	400	200
VM-1-0,2-0,7/1,35	1350	700	400	200
VM-1-0,2-0,8/1,55	1550	880	400	200



ВАННЫ-РУКОМОЙНИКИ

Ванны-рукомойники предназначены для использования в производственном и моечном отделении предприятия общественного питания для мытья рук работников. Раковина ванн-рукомойников выполнены из нержавеющей стали AISI 304, корпус и стойки из AISI 430 $t=1,0$ мм. Слив воды из ванны-рукомойника в канализацию производится через гофросифон (входит в комплект поставки). Стойки ванн снабжены регуляторами высоты, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Ванна-рукомойник отгружается в разобранном виде упакованный в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.

BP-500 - Ванна-рукомойник BP 500

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
BP-500	500	400	870	120

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Стол разделочно-производственный предназначен для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также для установки кухонного оборудования в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Столешница и полка стола производится из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5$ мм, каркас из оцинкованной или

нержавеющей стали. Стойки снабжены регулируемыми по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Столешница усилена с внутренней стороны листом ламинированной древесностружечной плиты (ЛДСП), что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы. Все типоразмеры отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



SRP-0-П – стол разделочно-производственный без борта с полкой;

SRP-1-П – стол разделочно-производственный с одним бортом и полкой;

SRP-2-П – стол разделочно-производственный с двумя бортами и полкой;

SRP-3-П – стол разделочно-производственный с тремя бортами и полкой;

SRP-0-ПР – стол разделочно-производственный с полкой перфорированной с округлыми отверстиями для слива воды

Наименование					Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу / полку, кг
SRP-0-0,6 / 0,6-П/ПР	SRP-1-0,6 / 0,6-П	SRP-2л-0,6 / 0,6-П	SRP-2п-0,6 / 0,6-П	SRP-3-0,6 / 0,6-П	600	600	840	50 / 35
SRP-0-0,6 / 0,95-П	SRP-1-0,6 / 0,95-П	SRP-2л-0,6 / 0,95-П	SRP-2п-0,6 / 0,95-П	SRP-3-0,6 / 0,95-П	950	600	840	85/60
SRP-0-0,6 / 1,2-П/ПР	SRP-1-0,6 / 1,2-П	SRP-2л-0,6 / 1,2-П	SRP-2п-0,6 / 1,2-П	SRP-3-0,6 / 1,2-П	1200	600	840	105/60
SRP-0-0,6 / 1,5-П/ПР	SRP-1-0,6 / 1,5-П	SRP-2л-0,6 / 1,5-П	SRP-2п-0,6 / 1,5-П	SRP-3-0,6 / 1,5-П	1500	600	840	135/105
SRP-0-0,6 / 1,8-П	SRP-1-0,6 / 1,8-П	SRP-2л-0,6 / 1,8-П	SRP-2п-0,6 / 1,8-П	SRP-3-0,6 / 1,8-П	1800	700	840	95/75
SRP-0-0,7 / 0,95-П	SRP-1-0,7 / 0,95-П	SRP-2л-0,7 / 0,95-П	SRP-2п-0,7 / 0,95-П	SRP-3-0,7 / 0,95-П	950	700	840	95/75
SRP-0-0,7 / 1,2-П	SRP-1-0,7 / 1,2-П	SRP-2л-0,7 / 1,2-П	SRP-2п-0,7 / 1,2-П	SRP-3-0,7 / 1,2-П	1200	700	840	125/95
SRP-0-0,7 / 1,5-П	SRP-1-0,7 / 1,5-П	SRP-2л-0,7 / 1,5-П	SRP-2п-0,7 / 1,5-П	SRP-3-0,7 / 1,5-П	1500	700	840	155/125
SRP-0-0,7 / 1,8-П	SRP-1-0,7 / 1,8-П	SRP-2л-0,7 / 1,8-П	SRP-2п-0,7 / 1,8-П	SRP-3-0,7 / 1,8-П	1800	700	840	185/150
SRP-0-0,8 / 0,95-П	SRP-1-0,8 / 0,95-П	SRP-2л-0,8 / 0,95-П	SRP-2п-0,8 / 0,95-П	SRP-3-0,8 / 0,95-П	950	800	840	110/85



СРП-П-0 - стол разделочно-производственный профессиональный без борта
СРП-П-1 - стол разделочно-производственный профессиональный с задним бортом

Столешница и полка стола изготовлены из нержавеющей стали $t = 0,6$ мм AISI 430, столешница стола усилена ламинированной древесностружечной

плитой (ЛДСП), что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы; стойки – труба $d = 40$, $t = 1,0$, каркас оцинкованный.

Наименование		Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу / полку, кг
СРП-П-0-0,6/0,6	СРП-П-1-0,6/0,6	600	600	840	50/35
СРП-П-0-0,6/0,95	СРП-П-1-0,6/0,95	950	600	840	85/60
СРП-П-0-0,6/1,2	СРП-П-1-0,6/1,2	1200	600	840	105/80
СРП-П-0-0,6/1,5	СРП-П-1-0,6/1,5	1500	600	840	135/105
СРП-П-0-0,6/1,8	СРП-П-1-0,6/1,8	1800	600	840	160/125
СРП-П-0-0,7/0,95	СРП-П-1-0,7/0,95	950	700	840	95/75
СРП-П-0-0,7/1,2	СРП-П-1-0,7/1,2	1200	700	840	125/95
СРП-П-0-0,7/1,5	СРП-П-1-0,7/1,5	1500	700	840	155/125
СРП-П-0-0,7/1,8	СРП-П-1-0,7/1,8	1800	700	840	185/150
СРП-П-0-0,8/0,95	СРП-П-1-0,8/0,95	950	800	840	110/85
СРП-П-0-0,8/1,2	СРП-П-1-0,8/1,2	1200	800	840	140/115
СРП-П-0-0,8/1,5	СРП-П-1-0,8/1,5	1500	800	840	180/145
СРП-П-0-0,8/1,8	СРП-П-1-0,8/1,8	1800	800	840	200/175

СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ

Столешница столов изготовлена из "нержавеющей" стали AISI 430 $t = 0,5$ мм. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесностружечной плиты, что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы. В центре столешницы имеется отверстие, под ко-

торым помещается ёмкость для сбора отходов. Каркас оцинкованный, стойки уголок.

Стол производственный серии СПСО-1 предназначен для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания для сбора пищевых отходов.



СПСО-1 - стол для сбора отходов

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота без опоры	Диаметр отверстия	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу, кг
СПСО-1-0,6/0,6	600	600	840	160	50
СПСО -1-0,6/0,95	950	600	840	160	85
СПСО -1-0,6/1,2	1200	600	840	160	105
СПСО -1-0,6/1,5	1500	600	840	160	135
СПСО -1-0,6/1,8	1800	600	840	160	165
СПСО -1-0,7/0,95	950	700	840	160	95
СПСО -1-0,7/1,2	1200	700	840	160	125
СПСО -1-0,7/1,5	1500	700	840	160	155
СПСО -1-0,7/1,8	1800	700	840	160	185
СПСО -1-0,8/0,95	950	800	840	160	110
СПСО -1-0,8/1,2	1200	800	840	160	140
СПСО -1-0,8/1,5	1500	800	840	160	180
СПСО -1-0,8/1,8	1800	800	840	160	200



СРП-0-2П – стол разделочно-производственный без борта с 2 полками;
СРП-1-2П – стол разделочно-производственный с одним бортом и с 2 полками;
СРП-2-2П – стол разделочно-производственный с двумя бортами и с 2 полками;
СРП-3-2П – стол разделочно-производственный с тремя бортами и с 2 полками

Наименование					Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу / полку, кг
СРП-0-0,6/ 0,6-2П	СРП-1-0,6/ 0,6-2П	СРП-2л-0,6/ 0,6-2П	СРП-2п-0,6/ 0,6-2П	СРП-3-0,6/ 0,6-2П	600	600	840	50 / 35
СРП-0-0,6/ 0,95-2П	СРП-1-0,6/ 0,95-2П	СРП-2л-0,6/ 0,95-2П	СРП-2п-0,6/ 0,95-2П	СРП-3-0,6/ 0,95-2П	950	600	840	85/60
СРП-0-0,6/ 1,2-2П	СРП-1-0,6/ 1,2-2П	СРП-2л-0,6/ 1,2-2П	СРП-2п-0,6/ 1,2-2П	СРП-3-0,6/ 1,2-2П	1200	600	840	105/60
СРП-0-0,6/ 1,5-2П	СРП-1-0,6/ 1,5-2П	СРП-2л-0,6/ 1,5-2П	СРП-2п-0,6/ 1,5-2П	СРП-3-0,6/ 1,5-2П	1500	600	840	135/105
СРП-0-0,6/ 1,8-2П	СРП-1-0,6/ 1,8-2П	СРП-2л-0,6/ 1,8-2П	СРП-2п-0,6/ 1,8-2П	СРП-3-0,6/ 1,8-2П	1800	700	840	160/125
СРП-0-0,7/ 0,95-2П	СРП-1-0,7/ 0,95-2П	СРП-2л-0,7/ 0,95-2П	СРП-2п-0,7/ 0,95-2П	СРП-3-0,7/ 0,95-2П	950	700	840	95/75
СРП-0-0,7/ 1,2-2П	СРП-1-0,7/ 1,2-2П	СРП-2л-0,7/ 1,2-2П	СРП-2п-0,7/ 1,2-2П	СРП-3-0,7/ 1,2-2П	1200	700	840	125/95
СРП-0-0,7/ 1,5-2П	СРП-1-0,7/ 1,5-2П	СРП-2л-0,7/ 1,5-2П	СРП-2п-0,7/ 1,5-2П	СРП-3-0,7/ 1,5-2П	1500	700	840	155/125
СРП-0-0,7/ 1,8-2П	СРП-1-0,7/ 1,8-2П	СРП-2л-0,7/ 1,8-2П	СРП-2п-0,7/ 1,8-2П	СРП-3-0,7/ 1,8-2П	1800	700	840	185/150
СРП-0-0,8/ 0,95-2П	СРП-1-0,8/ 0,95-2П	СРП-2л-0,8/ 0,95-2П	СРП-2п-0,8/ 0,95-2П	СРП-3-0,8/ 0,95-2П	950	800	840	110/85
СРП-0-0,8/ 1,2-2П	СРП-1-0,8/ 1,2-2П	СРП-2л-0,8/ 1,2-2П	СРП-2п-0,8/ 1,2-2П	СРП-3-0,8/ 1,2-2П	1200	800	800	140/115
СРП-0-0,8/ 1,5-2П	СРП-1-0,8/ 1,5-2П	СРП-2л-0,8/ 1,5-2П	СРП-2п-0,8/ 1,5-2П	СРП-3-0,8/ 1,5-2П	1500	800	800	180/145
СРП-0-0,8/ 1,8-2П	СРП-1-0,8/ 1,8-2П	СРП-2л-0,8/ 1,8-2П	СРП-2п-0,8/ 1,8-2П	СРП-3-0,8/ 1,8-2П	1800	800	800	200/175

СТОЛЫ ТУМБЫ-КУПЕ С МОЙКОЙ



Столы-тумбы купе с мойкой предназначены для разделки и обработки пищевых продуктов, а также для установки кухонного оборудования в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Они оснащены дверями «купе», которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все

детали СТКМЛ, СТКМП изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины. Ванна цельнотянутая, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и комплектуется гофросифоном для слива воды и пробкой для ванны. Отгружаются стол-тумбы в собранном виде на деревянном поддоне и упакованные в чехол из полиэтиленовой пленки.

СТКМЛ-1 – стол-тумба купе с мойкой и 1 бортом

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на рабочую часть столешницы, кг
СТКМЛ-1-1200x600	1200	600	890	55	105	75
СТКМП-1-1200x600	1200	600	890	55	105	75
СТКМЛ-1-1200x700	1200	700	890	57,5	120	90
СТКМП-1-1200x700	1200	700	890	57,5	120	90



СРП-0 – стол разделочно-производственный без борта;

СРП-1 – стол разделочно-производственный с задним бортом;

СРП-2л – стол разделочно-производственный с задним и левым бортами.

СРП-2п – стол разделочно-производственный с задним и правым бортами.

СРП-3 – стол разделочно-производственный, имеющий борта с трёх сторон.

Наименование					Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу / полку, кг
СРП-0-0,6/0,6	СРП-1-0,6/0,6	СРП-2л-0,6/0,6	СРП-2п-0,6/0,6	СРП-3-0,6/0,6	600	600	840	50
СРП-0-0,6/0,95	СРП-1-0,6/0,95	СРП-2л-0,6/0,95	СРП-2п-0,6/0,95	СРП-3-0,6/0,95	950	600	840	85
СРП-0-0,6/1,2	СРП-1-0,6/1,2	СРП-2л-0,6/1,2	СРП-2п-0,6/1,2	СРП-3-0,6/1,2	1200	600	840	105
СРП-0-0,6/1,5	СРП-1-0,6/1,5	СРП-2л-0,6/1,5	СРП-2п-0,6/1,5	СРП-3-0,6/1,5	1500	600	840	135
СРП-0-0,6/1,8	СРП-1-0,6/1,8	СРП-2л-0,6/1,8	СРП-2п-0,6/1,8	СРП-3-0,6/1,8	1800	600	840	160
СРП-0-0,7/0,95	СРП-1-0,7/0,95	СРП-2л-0,7/0,95	СРП-2п-0,7/0,95	СРП-3-0,7/0,95	950	700	840	95
СРП-0-0,7/1,2	СРП-1-0,7/1,2	СРП-2л-0,7/1,2	СРП-2п-0,7/1,2	СРП-3-0,7/1,2	1200	700	840	125
СРП-0-0,7/1,5	СРП-1-0,7/1,5	СРП-2л-0,7/1,5	СРП-2п-0,7/1,5	СРП-3-0,7/1,5	1500	700	840	155
СРП-0-0,7/1,8	СРП-1-0,7/1,8	СРП-2л-0,7/1,8	СРП-2п-0,7/1,8	СРП-3-0,7/1,8	1800	700	840	185
СРП-0-0,8/0,95	СРП-1-0,8/0,95	СРП-2л-0,8/0,95	СРП-2п-0,8/0,95	СРП-3-0,8/0,95	950	800	840	110
СРП-0-0,8/1,2	СРП-1-0,8/1,2	СРП-2л-0,8/1,2	СРП-2п-0,8/1,2	СРП-3-0,8/1,2	1200	800	800	140
СРП-0-0,8/1,5	СРП-1-0,8/1,5	СРП-2л-0,8/1,5	СРП-2п-0,8/1,5	СРП-3-0,8/1,5	1500	800	800	180
СРП-0-0,8/1,8	СРП-1-0,8/1,8	СРП-2л-0,8/1,8	СРП-2п-0,8/1,8	СРП-3-0,8/1,8	1800	800	800	200



СТОЛЫ ТУМБЫ-КУПЕ

Стол-тумбы купе СТК предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Благодаря наличию закрытого объема, столы-тумбы купе обеспечивают аккуратный внешний вид кухни и используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов.

СТК-2 с полкой ПО-3 стол-тумба купе с полкой ПО-3

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на рабочую часть столешницы, кг
СТК-2-1200x600 с полкой ПО-3	1200	600	890	55	105	75



**СТК-0 -
стол-тумба
купе**



**СТК-1 -
стол-тумба
купе с
бортом**

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Максимальная равномерно распре- делённая нагрузка на столешницу, кг
СТК-0-900x600	900	600	860	38	80
СТК-0-1000x600	1000	600	860	40	90
СТК-0-1200x600	1200	600	860	45	105
СТК-0-1400x600	1400	600	860	50	125
СТК-0-1500x600	1500	600	860	53	135
СТК-1-900x600	900	600	860	38,2	80
СТК-1-1000x600	1000	600	860	40,2	90
СТК-1-1200x600	1200	600	860	45,3	105
СТК-1-1400x600	1400	600	860	50,3	125
СТК-1-1500x600	1500	600	860	53,4	135

СТОЛЫ ТЕПЛОВЫЕ КУПЕ

Столы тепловые купе предназначены для подогрева тарелок перед выкладыванием на них продуктов питания, а также для сохранения температуры продуктов питания в различных емкостях перед подачей их на линию раздачи в предприятиях общественного питания, мага-

зинах, заготовочных предприятиях. Они оснащены четырьмя дверями «купе» на две стороны, которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все детали СТК изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины. Отгружаются стол-тумбы в собранном виде на деревянном поддоне и упакованные в чехол из полиэтиленовой пленки.

СТТК - стол тепловой купе СТТК-ПО-3 - стол тепловой купе с полкой ПО-3

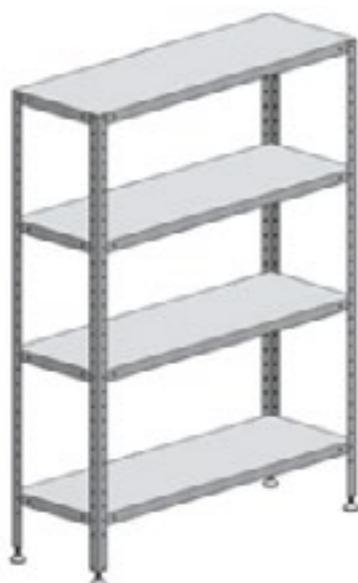


Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Температу- ра рабочей поверхно- сти стола, °С, не более	Макси- мальная равномерно распределен- ная нагрузка на полку ПО-3, кг	Максимальная равномерно распределен- ная нагрузка на столешницу (полку вну- треннюю), кг
СТТК-2- 1200x600	1200	600	850	51	55	—	105
СТТК-2-1200x600 с полкой ПО-3	1200	600	1250	55	55	45	105

СТЕЛЛАЖИ

Стеллажи предназначены для хранения кухонного инвентаря, посуды в предприятиях общественного питания в магазинах, заготовочных пред-
приятиях, холодных, горячих цехах. Полки стеллажей изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5$ мм и усилены швеллерами

жесткости из оцинкованной стали или стали AISI 430 $t=1,0$ мм. Стойки изготавливаются из оцинкованной или нержавеющей стали и снабжены регулируемыми по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Все типоразмеры стеллажей отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Наименование			Длина, мм	Ширина, мм	Максимальная равномерно распре- делённая нагрузка на полку, кг
Стеллаж с 4 полками и высотой стоек 1,6 м	Стеллаж с 4 полками и высотой стоек 1,8 м	Стеллаж с 5 полками и высотой стоек 2,0 м			
C-4-0,4/0,6/1,6	C-4-0,4/0,6/1,8	C-5-0,4/0,6/2,0	600	400	36
C-4-0,4/0,95/1,6	C-4-0,4/0,95/1,8	C-5-0,4/0,95/2,0	950	400	57
C-4-0,4/1,2/1,6	C-4-0,4/1,2/1,8	C-5-0,4/1,2/2,0	1200	400	72
C-4-0,4/1,5/1,6	C-4-0,4/1,5/1,8	C-5-0,4/1,5/2,0	1500	400	90
C-4-0,5/0,6/1,6	C-4-0,5/0,6/1,8	C-5-0,5/0,6/2,0	600	500	45
C-4-0,5/0,95/1,6	C-4-0,5/0,95/1,8	C-5-0,5/0,95/2,0	950	500	71
C-4-0,5/1,2/1,6	C-4-0,5/1,2/1,8	C-5-0,5/1,2/2,0	1200	500	90
C-4-0,5/1,5/1,6	C-4-0,5/1,5/1,8	C-5-0,5/1,5/2,0	1500	500	112
C-4-0,6/0,6/1,6	C-4-0,6/0,6/1,8	C-5-0,6/0,6/2,0	600	600	54
C-4-0,6/0,95/1,6	C-4-0,6/0,95/1,8	C-5-0,6/0,95/2,0	950	600	85
C-4-0,6/1,2/1,6	C-4-0,6/1,2/1,8	C-5-0,6/1,2/2,0	1200	600	108
C-4-0,6/1,5/1,6	C-4-0,6/1,5/1,8	C-5-0,6/1,5/2,0	1500	600	135
C-4-0,65/1,2/1,6	C-4-0,65/1,2/1,8	C-5-0,65/1,2/2,0	1200	650	117



С-4т - стеллаж для тарелок с 4 полками

С-5т - стеллаж для тарелок с 5 полками

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу, кг
С-4т-0,3/0,95/1,6	950	300	1665	140	26
С-4т-0,3/1,2/1,6	1200	300	1665	180	31
С-4т-0,3/0,95/1,8	950	300	1865	140	26
С-4т-0,3/1,2/1,8	1200	300	1865	180	31
С-5т-0,3/0,6/1,8	600	300	1850	105	50
С-5т-0,3/0,8/1,8	800	300	1850	145	50
С-5т-0,3/0,9/1,8	900	300	1850	165	50
С-5т-0,3/0,95/1,8	950	300	1850	175	50
С-5т-0,3/1,0/1,8	1000	300	1850	185	50
С-5т-0,3/1,2/1,8	1200	300	1850	225	50



С-Р - стеллаж решетчатый

Наименование		Длина, мм	Ширина, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
Стеллаж с 4 уровнями полок и высотой стоек 1,6 м	Стеллаж с 5 уровнями полок и высотой стоек 2,0 м			
С-4Р-0,4/0,6/1,6	С-5Р-0,4/0,6/2,0	600	400	36
С-4Р-0,4/0,95/1,6	С-5Р-0,4/0,95/2,0	950	400	57
С-4Р-0,4/1,2/1,6	С-5Р-0,4/1,2/2,0	1200	400	72
С-4Р-0,4/1,5/1,6	С-5Р-0,4/1,5/2,0	1500	400	90
С-4Р-0,5/0,6/1,6	С-5Р-0,5/0,6/2,0	600	500	45
С-4Р-0,5/0,95/1,6	С-5Р-0,5/0,95/2,0	950	500	71
С-4Р-0,5/1,2/1,6	С-5Р-0,5/1,2/2,0	1200	500	90
С-4Р-0,5/1,5/1,6	С-5Р-0,5/1,5/2,0	1500	500	112
С-4Р-0,6/0,6/1,6	С-5Р-0,6/0,6/2,0	600	600	54
С-4Р-0,6/0,95/1,6	С-5Р-0,6/0,95/2,0	950	600	85
С-4Р-0,6/1,2/1,6	С-5Р-0,6/1,2/2,0	1200	600	108
С-4Р-0,6/1,5/1,6	С-5Р-0,6/1,5/2,0	1500	600	135
С-4Р-0,65/1,2/1,6	С-5Р-0,65/1,2/2,0	1200	600	117



СУ - стеллаж универсальный

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг.
СУ-5-0,3/0,95/1,8	950	300	1865	70	26
СУ-5-0,3/0,95/2,0	950	300	2065	70	26
СУ-5-0,3/1,2/1,8	1200	300	1865	90	31
СУ-5-0,3/1,2/2,0	1200	300	2065	90	31
СУ-5-0,3/1,5/1,8	1500	300	1865	114	31
СУ-5-0,6/0,95/1,8	950	600	1865	160	26
СУ-5-0,6/0,95/2,0	950	600	2065	160	26
СУ-5-0,6/1,2/1,8	1200	600	1865	180	31
СУ-5-0,6/1,2/2,0	1200	600	2065	180	31

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

Полка настенная ПН и ПН-Р предназначена для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях обще-

ственного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Полка настенная ПН и ПН-Р выполнена из нержавеющей стали AISI 430t=0,5мм, кронштейны крепления из нержавеющей стали AISI 430t=0,8мм. Отгружаются полки в разобранном виде, упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение



ПН – полка настенная

ПН-Р – полка настенная решётчатая

Наименование		Длина, мм	Ширина, мм	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
Полка настенная	Полка настенная решётчатая			
ПН-0,3/0,6	ПН-Р-0,3/0,6	600	0,3	25
ПН-0,3/0,6	ПН-Р-0,3/0,95	950	0,3	25
ПН-0,3/0,6	ПН-Р-0,3/1,2	1200	0,3	25
ПН-0,3/0,6	ПН-Р-0,3/1,5	1500	0,3	25

Полка настенная ПНТ и ПН-Т предназначена для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Детали полок настенных ПН-Т выполнены из нержавеющей стали AISI 430t=0,5мм,

ПНТ из AISI-304t=0,6 мм. Решетка полки ПН-Т оцинкованная выполнена из стальной проволоки диаметром 3,0 мм. Полки снабжены поддонами для сбора воды, стекающей с мокрой посуды.



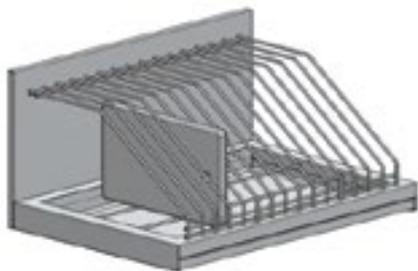
ПНТ- полка настенная для тарелок

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПНТ-600	600	0,3	18	25
ПНТ-900	900	0,3	28	25
ПНТ-1200	1200	0,3	38	25
ПНТ-1500	1500	0,3	48	25



ПН-Т - полка настенная для тарелок

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПН-Т-0,3/0,6	600	300	21	25
ПН-Т-0,3/0,8	800	300	29	25
ПН-Т-0,3/0,95	950	300	35	25
ПН-Т-0,3/1,0	1000	300	37	25
ПН-Т-0,3/1,2	1200	300	45	25
ПН-Т-0,3/1,5	1500	300	57	25



ПКК – полка настенная кухонная для крышек
ПКД – полка настенная кухонная для досок

Полка ПКК предназначена для сушки и хранения крышек кастрюль и баков в моечных отделениях, горячих цехах. Размер ячеек позволяет размещать на полке крышки различных размеров, от 16 до 50 сантиметров в диаметре.

Полка ПКД предназначена для хранения разделочных досок. Полка для разделочных досок ПКД аналогична по конструкции с полкой для крышек, но имеет более широкие ячейки.

Внизу полок предусмотрен специальный поддон для сбора воды стекающей с крышек или досок. Поддон легко вынимается и жидкость из него удаляется. Полка вешается на специальный кронштейн, который предварительно крепится к стене. Все детали полок настенных ПКК и ПКД выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5$ мм. Решетки полок оцинкованные и выполнены из стальной проволоки диаметром 5,0 мм.

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПКК-300	300	430	7	13
ПКД-300	300	430	4	13
ПКК-600	600	430	15	25
ПКД-600	600	430	9	25
ПКК-900	900	430	23	30
ПКД-900	900	430	14	30

Полки ПЗК и ПЗТ предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Она оснащена дверями «купе», которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все детали полок ПЗК и ПЗТ выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6$ мм, решетка оцинкованная и выпол-

нена из стальной проволоки диаметром 3,0 мм.

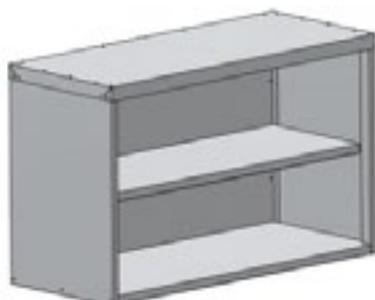
Полка ПНП предназначена для открытого хранения и демонстрации продуктов, требующих постоянной вентиляции, а также наиболее часто используемой посуды и инвентаря. Все детали полок ПНП выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6$ мм

Отгружаются полки в собранном виде, упакованные в гофрокартон



ПЗК полка закрытая кухонная с дверями купе
ПЗТ- полка закрытая для тарелок с дверями купе

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество секций для тарелок, шт.	Масса, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПЗК-800/400/600	800	400	600	—	14	25
ПЗК-950/400/600	950	400	600	—	16	25
ПЗК-1200/400/600	1200	400	600	—	22	25
ПЗК-1500/400/600	1500	400	600	—	29	25
ПЗТ-800/400/600	800	400	600	29	17	25
ПЗТ-950/400/600	950	400	600	35	19	25
ПЗТ-1200/400/600	1200	400	600	45	26	25
ПЗТ-1500/400/600	1500	400	600	57	33	25



ПНП- полка настенная полузакрытая

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество секций для тарелок, шт.	Масса, кг	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПНП-800/400/600	800	400	600	—	14	25
ПНП-950/400/600	950	400	600	—	16	25
ПНП-1000/400/600	1200	400	600	—	22	25
ПНП-1200/400/600	1500	400	600	—	29	25
ПНП-1500/400/600	800	400	600	29	17	25

ПОДСТАВКИ

ПДП-2 подставка для пароконвектомата предназначена для установки на ней пароконвектомата.

Подставка имеет направляющие, позволяющие разместить в ней 14 гастроемкостей типа GN-1/1 или 28 гастроемкостей GN-1/2.



ПДП-2 - подставка для пароконвектомата

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Количество тарелок	Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку, кг
ПДП	950	800	760	160

Подставки для кухонного инвентаря ПКИ предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также на продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания. ПКИ могут служить подставкой под котлы с первыми блюдами. ПКИ изготавливаются из оцинкованной или

нержавеющей стали AISI 430 $t=1,0$ мм и укомплектованы опорами, регулируемые по высоте, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Все типоразмеры подставок отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



ПКИ- подставка для кухонного инвентаря

Наименование			Длина, мм	Ширина, мм
Высота 300 мм	Высота 400 мм	Высота 500 мм		
ПКИ-0,4/0,4/0,3	ПКИ-0,4/0,4/0,4	ПКИ-0,4/0,4/0,5	400	400
ПКИ-0,95/0,4/0,3	ПКИ-0,95/0,4/0,4	ПКИ-0,95/0,4/0,5	950	400
ПКИ-1,2/0,4/0,3	ПКИ-1,2/0,4/0,4	ПКИ-1,2/0,4/0,5	1200	400
ПКИ-1,5/0,4/0,3	ПКИ-1,5/0,4/0,4	ПКИ-1,5/0,4/0,5	1500	400
ПКИ-0,6/0,5/0,3	ПКИ-0,6/0,5/0,4	ПКИ-0,6/0,5/0,5	600	500
ПКИ-0,95/0,5/0,3	ПКИ-0,95/0,5/0,4	ПКИ-0,95/0,5/0,5	950	500
ПКИ-1,2/0,5/0,3	ПКИ-1,2/0,5/0,4	ПКИ-1,2/0,5/0,5	1200	500
ПКИ-1,5/0,5/0,3	ПКИ-1,5/0,5/0,4	ПКИ-1,5/0,5/0,5	1500	500
ПКИ-0,6/0,6/0,3	ПКИ-0,6/0,6/0,4	ПКИ-0,6/0,6/0,5	600	600
ПКИ-0,95/0,6/0,3	ПКИ-0,95/0,6/0,4	ПКИ-0,95/0,6/0,5	950	600
ПКИ-1,2/0,6/0,3	ПКИ-1,2/0,6/0,4	ПКИ-1,2/0,6/0,5	1200	600
ПКИ-1,5/0,6/0,3	ПКИ-1,5/0,6/0,4	ПКИ-1,5/0,6/0,5	1500	600

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

Зонт вентиляционный предназначен для очистки воздуха на кухне от масла, жира, дыма и водяных паров. Зонт должен подключаться к вытяжной вентиляционной системе предприятия, где он установлен.

Зонты ЗВО и ЗВН подвешиваются к потолку над тепловыводящим оборудованием. Зонты не снабжены светильником и вентилятором.

Все детали зонтов изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины.

Отгружаются зонты в собранном виде, упакованные в гофрокартон

ЗВО - зонт вентиляционный островной

Наименование	Тип	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество фильтров, шт	Масса нетто, кг	Масса брутто, кг
ЗВО-940x900x400	1	940	900	400	6	16	17
ЗВО-1250x900x400	1	1250	900	400	8	23	24
ЗВО-1400x800x290	2	1400	800	290	6	19	20,5
ЗВО-1740x1150x600	1	1740	1150	600	8	40	41,5



ЗВН-3ОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАСТЕННЫЙ

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, нетто, кг	Масса, брутто, кг
ЗВН-1250x500x400	1250	500	450	16	17

ПОДИУМ ПОД ФРЕШ



Подиум под фреш предназначен для демонстрации и продажи свежих овощей и фруктов в магазинах самообслуживания. Подиумы могут быть как отдельно стоящими, так и выстраиваться в одну линию. Столешница подиума изготавливается из нержавеющей стали AISI 430, t=0,6мм, стенки сталь х/к t=1,2мм

Отгружаются подиумы в разобранном виде, упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение

Подиум под фреш

Наименование	Длина, мм	Ширина, мм	Количество тарелок
Подиум под фреш	1200	800	450



МЯСОРУБКА ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания. Мясорубка выпускается в климатическом исполнении УЗ, категории размещения 3 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40 С.

Мясорубка профессиональная МП-300/380В

Основные технические характеристики	
Производительность, кг/ч, не менее*	300
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44
Питающая электросеть	
род тока	Трехфазный переменный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Частота вращения шнека, об/мин	185
Основные материалы	
Корпус	Нержавеющая
Узел рубки	Алюминий пищевой
Режущий инструмент	Unger
Габаритные размеры без упаковки, (ДхШхВ) мм	485x465x455
Габаритные размеры в упаковке, (ДхШхВ)мм	610x570x540
Масса, нетто кг	36
Масса, брутто, кг	50

МХМ

м а р и х о л о д м а ш

ДИЛЕРЫ



A stylized map of Russia and surrounding regions. The landmasses are shown in light gray, and the surrounding water bodies are filled with a solid blue color. The map includes the Russian Federation, parts of Central Asia, and the Japanese archipelago.

РОССИЯ
МХМ
марихолодмаш

Подробнее со списком дилеров
вы можете ознакомиться на нашем сайте

www.mariholod.com

в разделе «Где купить?»

МХМ
м а р и х о л о д м а ш
www.mariholod.com

424000, Республика Марий Эл, г.
Йошкар-Ола, ул. Соловьёва, 3.
Тел. +7 (8362) 45-06-70
mariholod@mari-el.ru