

Коммерческое предложение от 28.05.2025

Наименование товара: Кондитерская витрина Марихолодмаш VSo-1,3 Veneto GK

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/konditerskie-vitriny/konditerskaya-vitrina-marikholodmash-vso-1-3-veneto-gk>



Описание

- Кондитерская витрина Марихолодмаш VSo-1,3 Veneto GK – российское торговое оборудование с европейскими комплектующими.
- Устанавливается в отделах кондитерских изделий супер- и гипермаркетов, специализированных кондитерских магазинах, кафетериях, детских кафе.
- Особенности модели VSo-1,3 Veneto GK: хладагент фирмы Danfoss – встроенный; установленные предельные температуры - +1...+10 °С; контроллер – электронный, от европейского производителя; полезный объем – 0,31 м3; панель управления - на тыльной стенке витрины; гнутое переднее стекло; элегантный внешний вид; две распашные дверки с тыльной стороны; пониженное энергопотребление за счет современной теплоизоляции; оттайка – естественная, после выключения витрины.
- Стандартная комплектация: размещение продукции на трех полочках и нижнем поддоне; передний, боковые и задние стеклопакеты; подсветка – светодиодная, отдельно для поддона и каждой полки; корпус – крашеная сталь, основной цвет – коричневый, боковые стенки черного цвета.
- Особенности установки: установка – напольная; может устанавливаться отдельно и в линию; рабочее напряжение 220 В; для эксплуатации в помещении.

Характеристики

Вес, кг	190 кг
Рабочие температуры	1...+10 °С
Полезный объем	0.31 л
Способ установки	напольный
Тип агрегата	Встроенный
Напряжение	220 В
Площадь экспозиции	1.6 м2
Потребляемая электроэнергия	0.5 кВт/сутки
Высота, мм	1265 мм
Длина, мм	1305 мм
Ширина, мм	780 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.