

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://mariholod.nt-rt.ru> || mdh@nt-rt.ru

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ

Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,00/0,85 (под выносное холодоснабжение)



Код завода	4.330.061-19
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Выносное
Размеры (ДхГхВ)	1000x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Наименование Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,00/0,85 (под выносное холодоснабжение)

Исполнение корпус из нержавеющей стали

Глубина выкладки - мм

Охлаждаемая площадь стола, не 0,42 м₂

менее	
Количество полок	-
Площадь выкладки (м2)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,42
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	0,57
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1000x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1180x1140x1090
Нетто, не более кг	45
Брутто, не более кг	104

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,55/0,85 (под выносное холодоснабжение)



Код завода	4.330.070
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Выносное
Размеры (ДхГхВ)	1550x860x972 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор-Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и

относительной влажности от 80 до 60%.

Стандартная комплектация прилавка «Рыба-на-льду»

- корпус и охлаждаемый рабочий стол из нержавеющей стали
- поддон
- деревянная упаковка

Дополнительные опции

- комплект TRV, вентиль соленоидный Honeywell

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,55/0,85 (под выносное холодоснабжение)

Наименование

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	100 мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	1,1 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	1,1
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220 В, 50 Гц
Номинальный ток, А	0,57
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1550x860x972
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1730x1040x1180
Нетто, не более кг	80
Брутто, не более кг	156

Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,25/0,85 (под выносное холодоснабжение)



Код завода	4.330.061-13
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Выносное
Размеры (ДхГхВ)	1250x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор-Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Прилавок холодильный среднетемпературный
«Мясной» ПХС-1,25/0,85 (под выносное
холодоснабжение)

Наименование

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,55 м ₂
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,55
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	0,57

Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1250x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1430x1140x1090
Нетто, не более кг	67
Брутто, не более кг	131

Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,00/0,85 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.061-15
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1000x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Наименование Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,00/0,85 (встроенное холодоснабжение)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,42 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-

Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	3,8-4,1
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,42
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	2,2
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1000x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1180x1140x1090
Нетто, не более кг	75
Брутто, не более кг	134

Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,25/0,85 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.061-05
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1250x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Прилавок холодильный среднетемпературный
«Мясной» ПХС-1,25/0,85 (встроенное
холодоснабжение)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,55 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	3,8-4,1
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,55
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	2,7
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1250x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1430x1140x1090
Нетто, не более кг	97
Брутто, не более кг	161

**Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной»
ПХС-1,55/0,85 (под выносное холодоснабжение)**



Код завода	4.330.061-12
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Выносное
Размеры (ДхГхВ)	1550x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор-Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Прилавок холодильный среднетемпературный
«Мясной» ПХС-1,55/0,85 (под выносное
холодоснабжение)

Наименование

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,75 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,75
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	0,57
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1550x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1730x1140x1090
Нетто, не более кг	90
Брутто, не более кг	163

**Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-УН
(мясной, под выносное холодоснабжение)**



Код завода	695133.008-02
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1650x950x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор-Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5 С.

Наименование	Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-УН (мясной, под выносное холодоснабжение)
Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,6 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	-
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220

Номинальный ток, А	0,57
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1650x950x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	-x-x-
Нетто, не более кг	-
Брутто, не более кг	-

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,25/1,1 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.070-07
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1250x1100x970 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Стандартная комплектация прилавка «Рыба-на-льду»

- корпус и охлаждаемый рабочий стол из нержавеющей стали
- поддон
- деревянная упаковка

Наименование Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,25/1,1 (встроенное холодоснабжение)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	100 мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	1,2 м ₂

Количество полок	-
Площадь выкладки (м2)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	1,2
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Мощность оттаивания	-
Напряжение	220
Номинальный ток, А	3,6
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1250x1100x970
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1430x1280x1180
Нетто, не более кг	115
Брутто, не более кг	185

Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,55/0,85 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.061-04
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1550x955x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и

относительной влажности от 80 до 60%.

Прилавок обеспечивает хранение продуктов в диапазоне температур полезного объема 0...+5С.

Наименование Прилавок холодильный среднетемпературный «Мясной» ПХС-1,55/0,85 (встроенное холодоснабжение)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,75 м ₂
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	3,8-4,1
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,75
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220 В
Номинальный ток, А	3,6
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1550x955x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1730x1140x1090
Нетто, не более кг	120
Брутто, не более кг	193

Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-УН (мясной. встроенное холодоснабжение)



Код завода	695133.008-04
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1650x950x850 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный мясной с охлаждаемым столом предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых мясных продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Наименование	Прилавок холодильный среднетемпературный ПХС-УН (мясной. встроенное холодоснабжение)
Исполнение	корпус окрашенный
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	0,6 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	0,95
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	6,1
Холодопроизводительность, (Вт)	350-450 Вт
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	0,6
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220
Номинальный ток, А	3,6
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1650x950x850
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	-x-x-
Нетто, не более кг	115
Брутто, не более кг	-

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба на льду» ПХС-1,55/0,85 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.070-02
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1550x860x972 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

Стандартная комплектация прилавка «Рыба-на-льду»

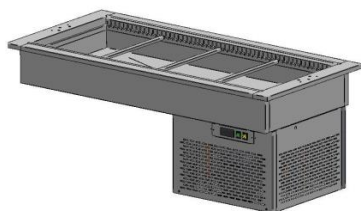
- корпус и охлаждаемый рабочий стол из нержавеющей стали
- поддон
- деревянная упаковка

Наименование Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба на льду» ПХС-1,55/0,85 (встроенное холодоснабжение)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	100 мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	1,1 м ²
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	-
Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	3,7
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	1,1
Тип охлаждения	Статическое

Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	-
Номинальный ток, А	3,6
Номинальная мощность ламп, Вт	220 В, 50 Гц
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1550x860x972
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1730x1040x1180
Нетто, не более кг	110
Брутто, не более кг	186

Ванна встраиваемая ВВХС-1,153/0,7 (3*GN 1/1, встроенное холодоснабжение, агрегат в кожухе)



Код завода	695122.006
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1153x700x570 мм
Температурный режим	0...+5 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

-

Ванна встраиваемая холодильная среднетемпературная ВВХС («салат-бар») - это профессиональное оборудование предназначенное для охлаждения, демонстрации и кратковременного хранения готовых холодных блюд без изменения их вкусовых качеств. В основном к холодным блюдам относят салаты, отсюда и название "салат-бар".

Встраиваемая ванна устанавливается на предприятиях общественного питания, магазинах, в ресторанах и заведениях быстрого питания. Она предназначена для монтирования в охлаждаемую линию раздачи либо в отдельно стоящий прилавок или витрину и имеет встроенный холодильный агрегат. Ванна устанавливается в уже подготовленный вырез в столешнице прилавка или витрины, при этом видимым, со стороны покупателя остается только небольшой бортик и охлаждаемая ванна.

Корпус ванны изготовлен из нержавеющей стали и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального оборудования. Внутренние размеры ванны позволяют использовать в работе набор стандартных гастроемкостей (гастроемкости в комплект поставки не входят). Также данная модель может быть оборудована верхней полкой из закаленного стекла, которая расширяет функциональные возможности холодильного прилавка. Полка устанавливается на столешнице прилавка и крепится к ванне через имеющиеся отверстия. Под полкой располагается светильник, имеющий светодиодную подсветку, за счет которой выставляемые продукты будут выглядеть более натурально и аппетитно.

В зависимости от условий эксплуатации прилавка (температура, относительная влажность и т.д.), возможна корректировка режима работы холодильного агрегата с помощью перенастройки контроллера на пульте управления. В состав пульта управления входит система включения/выключения холодильного агрегата и светильника полки, а также контроллер, который служит для автоматического поддержания температуры на охлаждаемой поверхности ванны. Заводская настройка обеспечивает оптимальный режим работы изделия. Перенастройка контроллера осуществляется только работниками сервисной службы. В состоянии поставки пульт управления холодильным агрегатом ванны закреплен на его кожухе, но при монтаже ванны легко может быть установлен в любом удобном для эксплуатации месте охлаждаемого прилавка или витрины. Для слива конденсата из ванны в ней имеется сливной патрубок.

Стандартная комплектация прилавка «Салат-бар»:

- корпус и охлаждаемая ванна из нержавеющей стали;
- встроенный холодильный агрегат;
- пульт управления;
- деревянная упаковка;

Дополнительные опции:

- комплект полки с подсветкой без стеклянной полки;
- полка стеклянная из закаленного стекла.

Наименование Ванна встраиваемая ВВХС-1,153/0,7 (3*GN 1/1, встроенное холодоснабжение, агрегат в кожухе)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	- М ₂
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	0,550
Полезный объем выкладки (м)	0,080
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	-
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Мощность оттаивания	-
Напряжение	220
Номинальный ток, А	-
Номинальная мощность ламп, Вт	14,4 Вт/м
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1153x700x570
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	-х-х-

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,55/1,1 (встроенное холодоснабжение)



Код завода	4.330.070-03
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1550x1100x972 мм
Температурный режим	0 ...-2 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» предназначен для демонстрации и продажи, предварительно охлаждённых продуктов, в том числе полуфабрикатов, на предприятиях торговли.

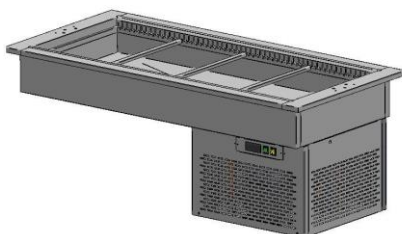
Изделие изготовлено в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25С и относительной влажности от 80 до 60%.

- Стандартная комплектация прилавка «Рыба-на-льду»
- корпус и охлаждаемый рабочий стол из нержавеющей стали
 - поддон
 - деревянная упаковка

Наименование	Прилавок холодильный среднетемпературный «Рыба-на-льду» ПХС-1,55/1,1 (встроенное холодоснабжение)
Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	100 мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	1,5 м ₂
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ₂)	-

Полезный объем выкладки (м)	-
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	3,7
Температура окружающей среды	+12...+25
Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	1,5
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Напряжение	220 В, 50 Гц
Номинальный ток, А	3,6
Номинальная мощность ламп, Вт	-
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1550x1100x972
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	1730x1280x1180
Нетто, не более кг	125
Брутто, не более кг	206

Ванна встраиваемая ВВХС-1,48/0,7 (4*GN 1/1, встроенное холодоснабжение, агрегат в кожухе)



Код завода	695122.006-01
Марка	Без марки
Холодообеспечение	Встроенное
Размеры (ДхГхВ)	1480x700x570 мм
Температурный режим	0...+5 С°
Компрессор	Danfoss
Контроллер	EVCO

Ванна встраиваемая холодильная среднетемпературная ВВХС («салат-бар») - это профессиональное оборудование предназначенное для охлаждения, демонстрации и кратковременного хранения готовых холодных блюд без изменения их вкусовых качеств. В основном к холодным блюдам относят салаты, отсюда и название "салат-бар".

Встраиваемая ванна устанавливается на предприятиях общественного питания, магазинах,

в ресторанах и заведениях быстрого питания. Она предназначена для монтирования в охлаждаемую линию раздачи либо в отдельно стоящий прилавок или витрину и имеет встроенный холодильный агрегат. Ванна устанавливается в уже подготовленный вырез в столешнице прилавка или витрины, при этом видимым, со стороны покупателя остается только небольшой бортик и охлаждаемая ванна.

Корпус ванны изготовлен из нержавеющей стали и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального оборудования. Внутренние размеры ванны позволяют использовать в работе набор стандартных гастроемкостей (гастроемкости в комплект поставки не входят). Также данная модель может быть оборудована верхней полкой из закаленного стекла, которая расширяет функциональные возможности холодильного прилавка. Полка устанавливается на столешнице прилавка и крепится к ванне через имеющиеся отверстия. Под полкой располагается светильник, имеющий светодиодную подсветку, за счет которой выставляемые продукты будут выглядеть более натурально и аппетитно.

В зависимости от условий эксплуатации прилавка (температура, относительная влажность и т.д.), возможна корректировка режима работы холодильного агрегата с помощью перенастройки контроллера на пульте управления. В состав пульта управления входит система включения/выключения холодильного агрегата и светильника полки, а также контроллер, который служит для автоматического поддержания температуры на охлаждаемой поверхности ванны. Заводская настройка обеспечивает оптимальный режим работы изделия. Перенастройка контроллера осуществляется только работниками сервисной службы. В состоянии поставки пульт управления холодильным агрегатом ванны закреплен на его кожухе, но при монтаже ванны легко может быть установлен в любом удобном для эксплуатации месте охлаждаемого прилавка или витрины. Для слива конденсата из ванны в ней имеется сливной патрубок.

Стандартная комплектация прилавка «Салат-бар»

- корпус и охлаждаемая ванна из нержавеющей стали
- встроенный холодильный агрегат
- пульт управления
- деревянная упаковка

Дополнительные опции

- комплект полки с подсветкой
- полка стеклянная из закаленного стекла

Наименование Ванна встраиваемая ВВХС-1,48/0,7 (4*GN 1/1, встроенное холодоснабжение, агрегат в кожухе)

Исполнение	корпус из нержавеющей стали
Глубина выкладки	- мм
Охлаждаемая площадь стола, не менее	- М ₂
Количество полок	-
Площадь выкладки (м ²)	0,730
Полезный объем выкладки (м ³)	0,106 м ³
Потребление электроэнергии в сутки (кВт)	-
Температура окружающей среды	+12...+25

Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов	-
Тип охлаждения	Статическое
Способ оттаивания	естеств. теплопритоками
Мощность оттаивания	-
Напряжение	220
Номинальный ток, А	-
Номинальная мощность ламп, Вт	14,4 Вт/м
Габариты без упаковки (ДхГхВ)	1480x700x570
Габариты в упаковке (ДхГхВ)	-х-х-
Нетто, не более кг	67
Брутто, не более кг	-

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://mariholod.nt-rt.ru> || mdh@nt-rt.ru