

Коммерческое предложение от 29.05.2025

Наименование товара: Кондитерская витрина Eqta Gamma-2 K 1600 (RAL 1013)

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/konditerskie-vitriny/konditerskaya-vitrina-eqta-gamma-2-k-1600-ral-1013>



Описание

- Кондитерская витрина Eqta Gamma-2 K 1600 (RAL 1013) — холодильное оборудование для коммерческой эксплуатации в буфетах и столовых, в торговых залах супермаркетов и продмагазинов.
- Комплектуется европейским электронным оборудованием для контроля работы системы охлаждения, обладает большой площадью выкладки при небольших габаритах.
- Особенности модели: встроенный хладоагрегат, возможна комплектация для подключения к выносному хладоснабжению, распределение холода – статическое; охлаждаемая поверхность камеры и две полки, верхняя полка для демонстрации продукции; переднее стекло витрины изогнутой формы, четырёхсторонне остекление; управление работой агрегата при помощи блока-контроллера Evco модели EVK B21 с кнопочной панелью и дисплеем; оттайка испарителя в ручном или автоматическом режиме; отдельный выключатель для подсветки, флуоресцентный светильник.
- Стандартная комплектация: в агрегатном отсеке расположена емкость для жидкости – талая вода + конденсат; при перерыве в работе витрины устанавливается термоизоляционная шторка; выдвижные поддоны для выкладки – сталь пищевая, а также 3 полочки из стекла; облицовка конструкции – окрашенная сталь + пластик; ножки с регулировочными винтами для

корректировки высоты.

Характеристики

Рабочие температуры	1...+10 °С
Страна	Россия
Способ установки	напольный
Тип агрегата	Встроенный
Напряжение	220 В
Тип охлаждения	Гравитационное (Статическое)
Полезный объем	0.62 м3
Площадь экспозиции	2.1 м2
Глубина выкладки	760 мм
Высота, мм	1400 мм
Длина, мм	1600 мм
Ширина, мм	890 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.