



ENTECO
MASTER



ENTECO
MASTER



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ / РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ / ПИЦЦА ПЕЧИ

Профессиональное оборудование с ручным управлением и электромеханическим таймером с акустическим оповещением окончания цикла выпечки, предназначено для всех видов жарки и приготовления мясных блюд, выпечки кондитерских и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Благодаря специальной конструкции горячий воздух равномерно распределяется по камере, обеспечивая быстрое и равномерное приготовление блюд. Используются для разогрева замороженных продуктов.

- Четыре противня размером 435*330 мм.
- Аналоговый термостат 50-290 °C
- Производительность до 18 кг/час мелкоштучных изделий.

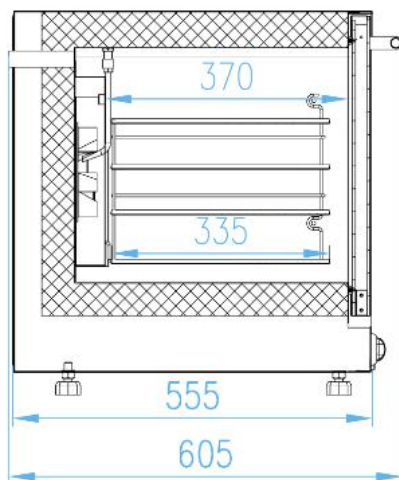
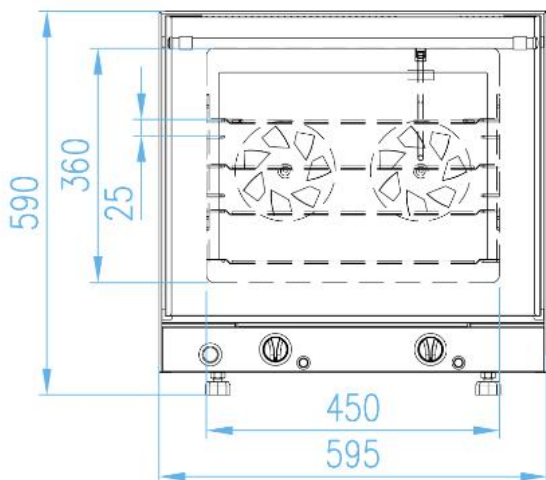
МН-43 / МН-43 ПАР

- Три режима: конвекционный, гриль; пароувлажнение (для модели МН-43 ПАР)
- Два нагревательных элемента суммарной мощностью 2,47 кВт.
- Один высокооборотистый вентилятор

- Внешнее и внутреннее стекло закаленное, жаропрочное и травмобезопасное
- Внутренняя подсветка

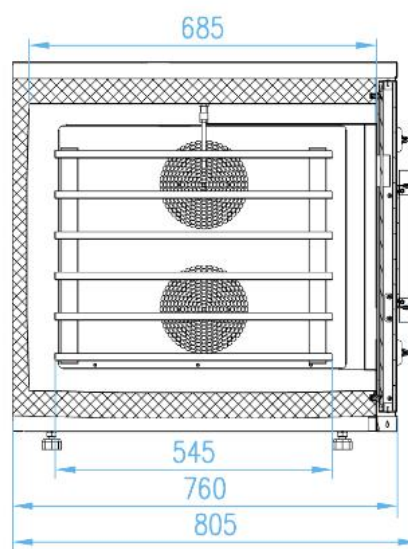
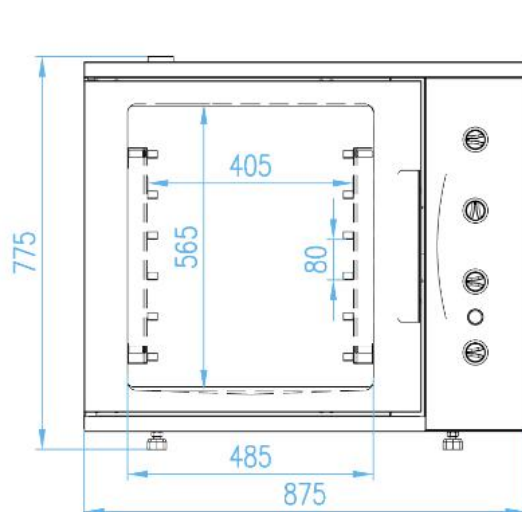
ДН-43 / ДН-43 ПАР

- Два режима: конвекционный; пароувлажнение (для модели ДН-43 ПАР)
- Три нагревательных элемента суммарной мощностью 2,5 кВт
- Два высокооборотистых вентилятора



Профессиональное оборудование с ручным управлением, оповестительными световыми индикаторами и электро-механическим таймером с акустическим оповещением окончания цикла выпечки, позволяет быстро и вкусно готовить те же самые блюда, которые готовятся традиционным способом на плите, в духовке, на пару, в гриле, а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке. Готовить продукты с нежной консистенцией, проводить термическую обработку при консервировании. Корпус печей изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

- Полезный объем камеры: 187 л.
- Возможность установки 6 противней GN 1/1
- Два нагревательных элемента суммарной мощностью 7,98 кВт
- Два мощных высокооборотистых вентилятора
- Точный аналоговый термостат 50-290оС
- Внешнее и внутреннее стекло закаленное, жаропрочное и травмобезопасное
- Электромагнитный замок запираания двери
- Внутренняя подсветка



Профессиональное оборудование с ручным управлением, оповестительными световыми индикаторами и электро-механическим таймером с акустическим оповещением окончания цикла выпечки, позволяет быстро и вкусно готовить изделия/блюда, а также быстро разогревать замороженные продукты и продукты в вакуумной упаковке. Корпус печей изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

- Полезный объём камеры: 124 л.
- Два нагревательных элемента суммарной мощностью по 6 кВт
- Два мощных высокооборотистых вентилятора с реверсивным вращением и крыльчаткой турбинного типа

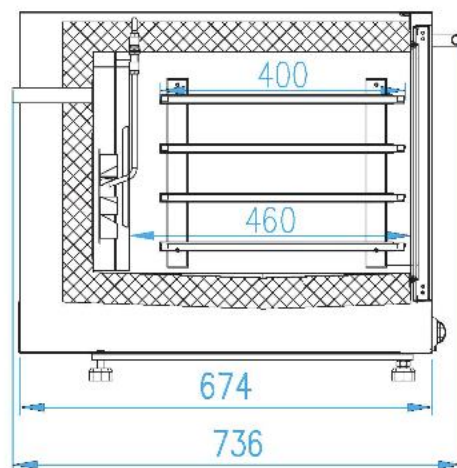
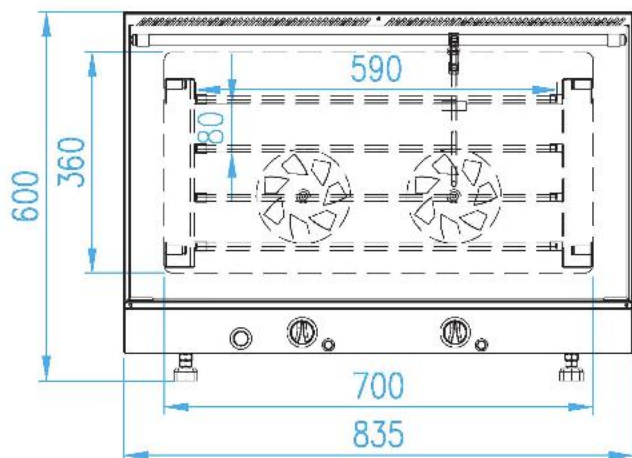
ГН-41 ПАР

- Возможность установки 4 глубоких противней-гастроёмок GN 1/1 (для приготовления любых блюд и изделий) (в комплект не входят)

- Точный аналоговый термостат 50-290 °C
- Внешнее и внутреннее стекло закаленное, жаропрочное и травмобезопасное
- Высококачественная жаропрочная уплотнительная резина
- Внутренняя подсветка

ПН-44 ПАР2

- 4 плоских противня размером 600x400 (для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий)



ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ / С ПАРОВУВЛАЖНЕНИЕМ

Наименование параметров	ПН-44 ПАР2 ГН-41 ПАР	ПН-64 ПАР2	ДН-43 ДН-43 ПАР	МН-43 МН-43 ПАР
Пределы автоматического регулирования температуры в камере, С	+50...+290	+50...+290	+50...+290	+50...+290
Количество и размер противней, мм	4 противня, 600X400 / 4 GN,1/1 (не комплектуется)	6 противней, 600X400	4 противня, 435x330	4 противня, 435x330
Расстояние по вертикали между направляющими, мм	80	80	70.120	70.120
Габаритные размеры камеры, ШxГxВ, мм	690x500x360	485x685x565	455x410x360	455x410x360
Полезный объем камеры, л	124	187		
Система электропитания	2/Н/РЕ ~ 380 В или 1/Н/РЕ ~ 220 В	3/Н/РЕ ~ 380/220 В	1/Н/РЕ ~ 220 В	1/Н/РЕ ~ 220 В
Рабочее напряжение, В	~ 220	~ 220	~ 220 В / 50 Гц	~ 220 В / 50 Гц
Минимальная суммарная мощность нагревательных элементов (ТЭНов), Вт	6000	7980	1300 + 1300	2500+1500 + 1700/700 (гриль)
Макс. потребляемая мощность, Вт	6600	8500	2660	2560
Габаритные размеры печи при эксплуатации, мм, не более: ШxГ(макс. габарит при открытой дверце)xВ	830x735(1200)x600	872x830(1410)x775	595x605(1000)x600	595x605(1000)x600
Масса нетто, кг, не более	60	88	35	35

ПИЦЦА ПЕЧИ

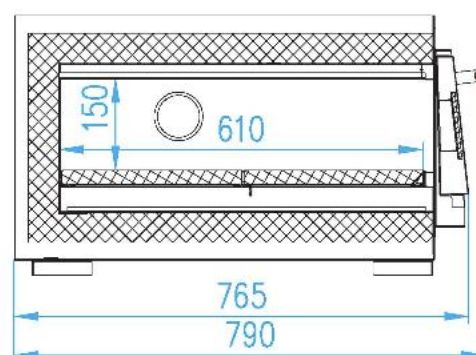
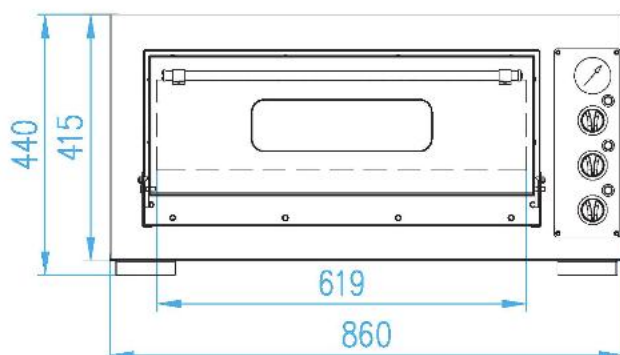
Наименование параметров	Ш-43 / Ш-83	Ш 43-01 / Ш 43-02
Пределы автоматического регулирования темепературы в камере , С	50-500	50-400
Вместимость камеры (противень диаметром 300 мм) и количество камер, шт	4 / 4x2	1 / 1x2
Габаритные размеры камеры, не менее, ШxГxВ, мм	620x620x155 / 155x2	360x400x80 / 80x2
Габаритные размеры печи, не менее, ШxГxВ, мм	830x860x435 / 765	590x570x270 / 460
Мощность нагревательных элементов, не более, Вт	4400 / 8800	1600 / 3200
Номинальное напряжение, В	380	220
Масса, кг, не более	80 / 160	30 / 60

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Наименование параметра	Р93	Р94
Пределы автоматического регулирования температуры в камере, С	до +40	до +40
Количество и размер противней, мм	9 противней 435x330	9 противней 600x400
Расстояние по вертикали между направляющими, мм	65	65
Габаритные размеры камеры, ШxГxВ, мм	420x435x695	655x480x695
Полезный объем камеры, л	127	218
Система электропитания	1/Н/РЕ ~ 220 В, 50 Гц	1/Н/РЕ ~ 220 В, 50 Гц
Рабочее напряжение, В	~ 220	~ 220
Минимальная суммарная мощность нагревательных элементов (ТЭНов), Вт	1425	1425
Габаритные размеры шкафа при эксплуатации, мм, не более:		
ШxГ(макс. габарит при открытой дверце)xВ	595x532(930)x925	860 / 590/(880) / 925
Масса нетто, кг, не более	25	40

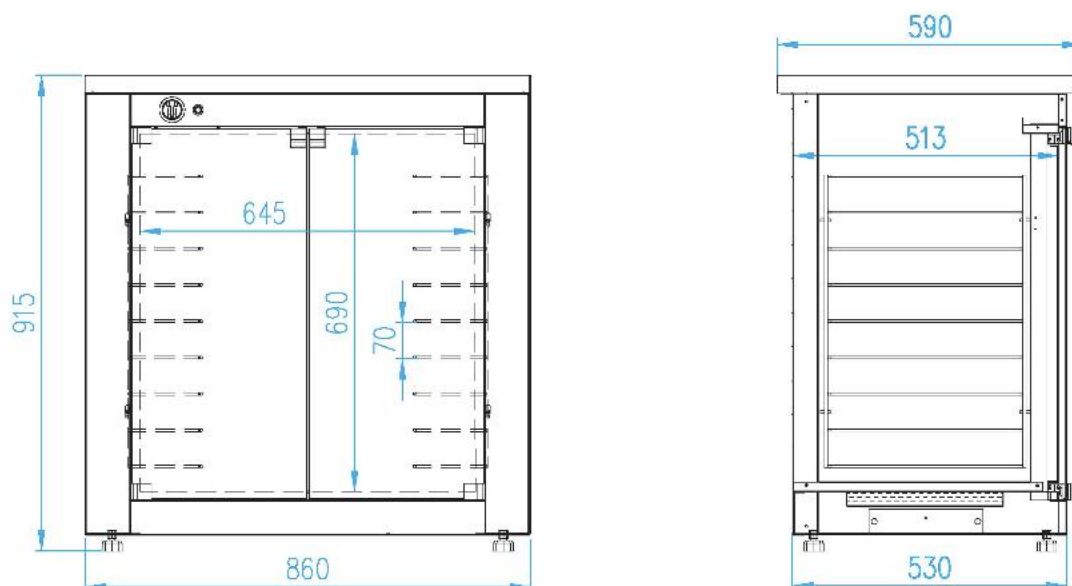
Профессиональные однокамерные печи для приготовления пиццы с оповестительными световыми индикаторами, подходят для предприятий общественного питания и торговли. Каменный под и возможность ручной регулировки температуры нижней и верхней поверхностей позволяют максимально равномерно распределить тепло внутри печи и доводить пиццу до полной готовности в течение 5-7 минут. Корпус печей изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

- Один уровень для одновременной готовки 4 пицц диаметром 30см.
- Температура работы печи: от 50 до 500 °C
- Вместимость камеры 4 противня диаметров 300 мм.
- Номинальное напряжение: 380 Вт.
- Мощность нагревательных элементов: 4400 В.
- Масса: 80 кг.
- Внутренняя подсветка



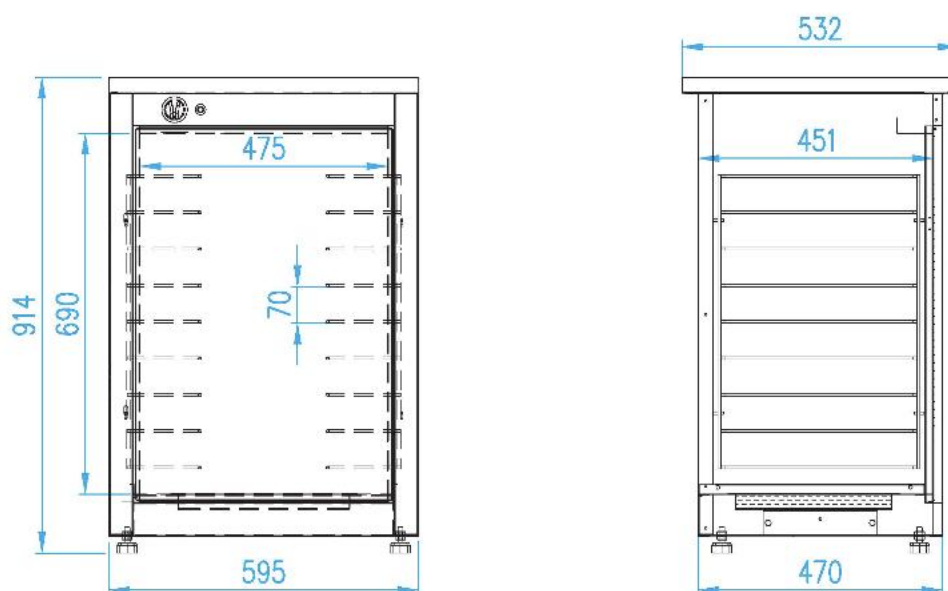
Профессиональное оборудование для предприятий общественного питания и торговли для растойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий, подходит для замороженных полуфабрикатов, а также для поддержания готовых изделий в горячем виде. Шкаф из высококачественной нержавеющей стали оснащён оповестительными световыми индикаторами и точным термостатом. Возможна установка конвекционной печи на шкаф, что позволяет рационально использовать пространство. А лёгкий контроль за процессом приготовления обеспечивает стеклянная закалённая и жаропрочная дверь.

- Габаритные размеры камеры: 655x480x695 мм.
- Полезный объем камеры: 218 л.
- Аналоговый термостат 30-40 °C
- Производительность до 18 кг/час мелкоштучных изделий
- Нагревательный элемент мощностью по 1500 Вт.
- Вместимость: 9 противней размером 600x400 мм.
- Напряжение питания 220 В/50Гц.
- Ручное управление с удобными ручьятками
- Не требует стационарного подключения к воде



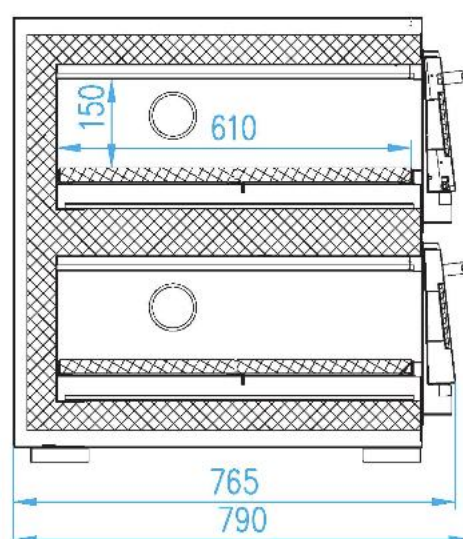
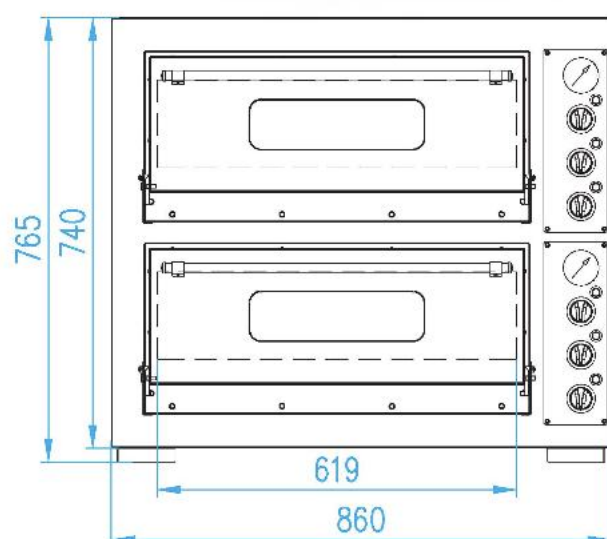
Профессиональное оборудование из высококачественной нержавеющей стали с оповестительными световыми индикаторами, предназначено для растойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий, замороженных полуфабрикатов, а также для поддержания готовых изделий в горячем виде. Конструкция шкафов позволяет устанавливать на них конвекционную печь для экономии места. Стеклопанель закалённая и жаропрочная дверь обеспечивает лёгкий контроль за процессом приготовления.

- Габаритные размеры камеры: 420x435x695 мм.
- Полезный объем камеры: 127 л.
- Аналоговый термостат 30-40 °C
- Производительность до 18 кг/час мелкоштучных изделий
- Нагревательный элемент мощностью 1500 Вт.
- Вместимость: 9 противней размером 435x330 мм.
- Напряжение питания 220 В/50Гц.
- Ручное управление с удобными ручками
- Не требует стационарного подключения к воде



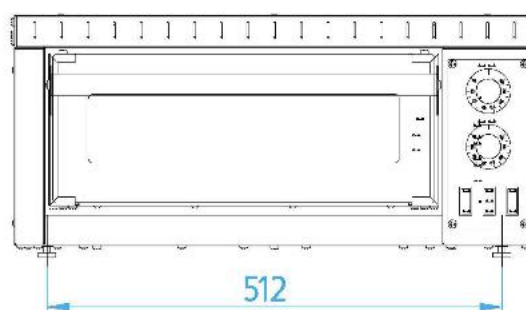
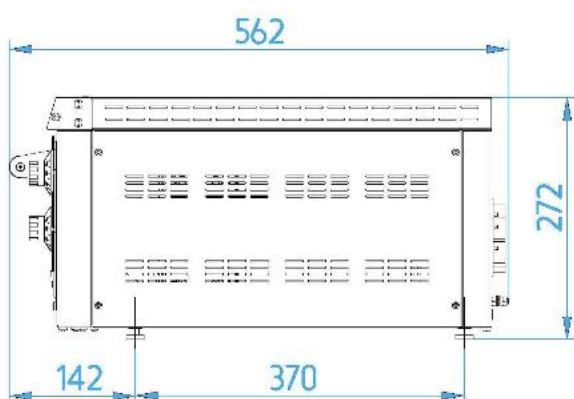
Профессиональные двухкамерные печи из высококачественной нержавеющей стали используются для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Модель оснащена оповестительными световыми индикаторами. Благодаря каменному поду и возможности ручной регулировки температуры нижней и верхней поверхностей, тепло внутри печи распределяется максимально равномерно, что позволяет довести пиццу до полной готовности в течении 5-7 минут.

- Два уровня для одновременной готовки 8 пицц диаметром 30 см.
- Температура работы печи: от 50 до 500 °C
- Вместимость камеры 8 противней диаметров 300 мм.
- Номинальное напряжение: 380 Вт.
- Мощность нагревательных элементов: 8800 В.
- Масса: 160 кг.
- Внутренняя подсветка



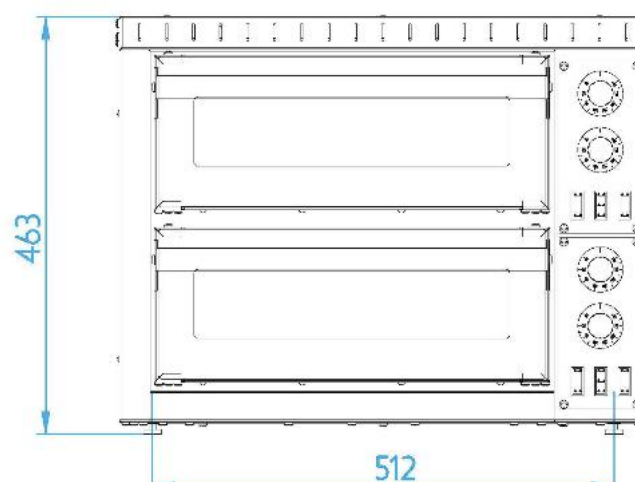
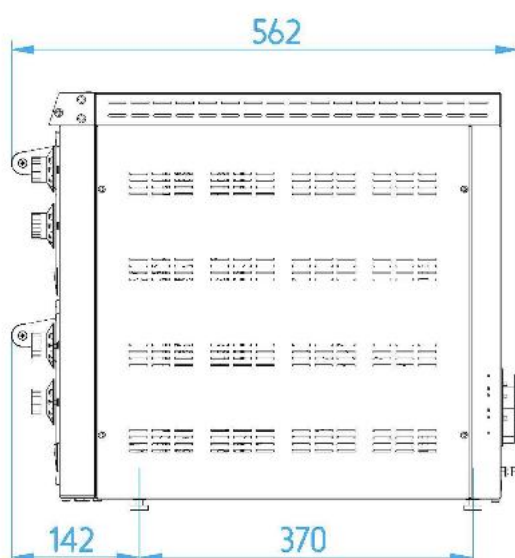
Профессиональные печи с оповестительными световыми индикаторами предназначены для приготовления пиццы, выпечки и блюд типа лазаньи в специальном лотке. Корпус и внутренняя отделка печей изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, а рабочая камера имеет внутреннюю подсветку. Каменный под и возможность ручной регулировки температуры нижней и верхней поверхностей позволяют максимально равномерно распределить тепло внутри печи и доводить пиццу до полной готовности в течение 5-7 минут.

- Один уровень для готовки пиццы диаметром 30см.
- Температура работы печи: от 50 до 400 °C
- Габаритные размеры камеры: 360x400x80 мм.
- Вместимость камеры 1 противень диаметров 300 мм.
- Номинальное напряжение: 220 В.
- Мощность нагревательных элементов: 1600 В.
- Масса: 30 кг.
- Внутренняя подсветка



Профессиональные двухкамерные печи из высококачественной нержавеющей стали предназначены для приготовления пиццы, выпечки и блюд типа лазаньи в специальном лотке. Печи оснащены оповестительными световыми индикаторами и внутренней подсветкой. Каменный под обеспечивает равномерный нагрев внутри печи, а возможность ручной регулировки температуры нижнего и верхнего блока позволяют доводить пиццу до полной готовности в течение 5-7 минут с учётом всех особенностей.

- Два уровня для готовки 2 пицц диаметром 30см.
- Температура работы печи: от 50 до 400 °C
- Габаритные размеры камеры: 360x400x80x2 мм.
- Вместимость камеры 2 противня диаметров 300 мм.
- Номинальное напряжение: 220 Вт.
- Мощность нагревательных элементов: 3200 Вт.
- Масса: 60 кг.
- Внутренняя подсветка



ENTECO
MASTER



КАМА

Среднетемпературная/универсальная

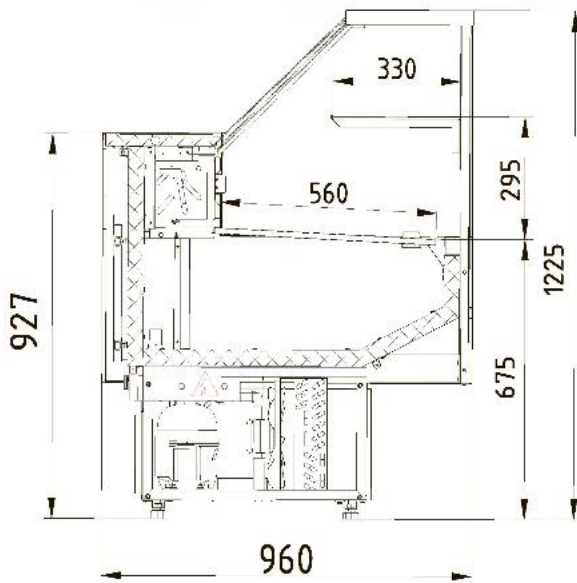
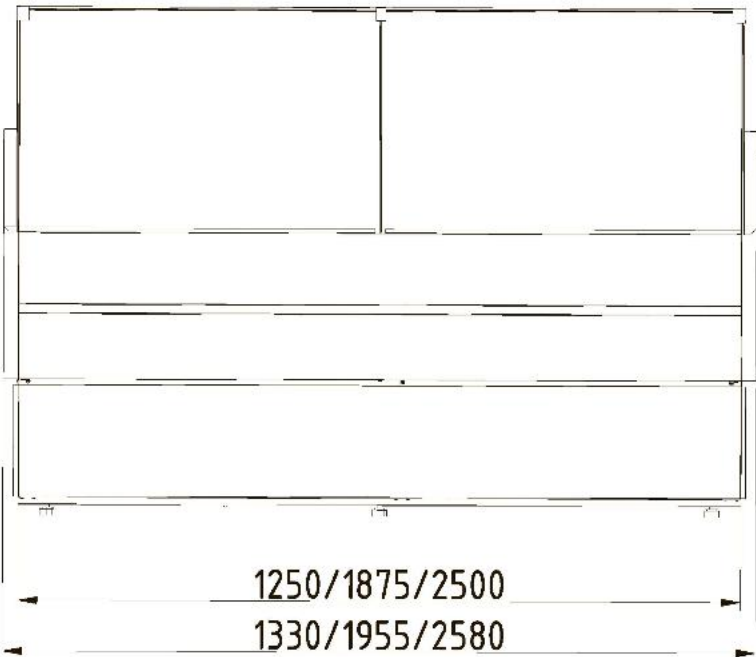
Холодильные витрины KAMA представляют собой среднетемпературное, средне-низкотемпературное холодильное оборудование со статическим охлаждением и встроенным/внешним агрегатом. Корпус витрины изготовлен из листовой оцинкованной стали с полимерным покрытием, что гарантирует заявленный срок службы, теплоизолирующий слой – пенополиуретановый. Возможность установки верхней неохлаждаемой полки делает витрину еще функциональней, что позволит увеличить площадь выкладки продуктов или же разместить эксклюзивные продукты вверху, тем самым цепляя взгляд покупателей. Более того, с такой моделью витрины, вы облегчите визуальное восприятие товара.

- размерный ряд: 125/150/187/250
- температурный режим: 0...+7 С ; -6...+6 С
- статическое охлаждение
- автоматическая система выпаривания воды
- терморегулирующий вентиль
- электронный блок управления
- автоматический защитный выключатель
- возможность установки неохлаждаемой полки
- стандартная комплектация: LED освещение, ночные шторы
- декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях без изменения стоимости (боковины витрины - съёмные)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Витрина среднетемпературная/ универсальная	Название	Температурный режим, °C	Площадь выкладки, м²	Полезный объем, м³	Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения, А	Максимальная потребляемая мощность, кВт	Суточное электро- потребление, кВт	Габариты с боковинами, мм
	«КАМА» 125 ВС/ВСн	+0...+7/-6...+6	1,13	0,4	3,2	490	6,65/6,8	1330x960x1225
	«КАМА» 150 ВС/ВСн	+0...+7/-6...+6	1,36	0,48	3,3	510	7,0/7,2	1580x960x1225
	«КАМА» 187 ВС/ВСн	+0...+7/-6...+6	1,7	0,6	4,8	582	7,58/7,8	1995x960x1225
	«КАМА» 250 ВС/ВСн	+0...+7/-6...+6	2,26	0,8	4,9	950	12,9/13,2	2580x960x1225



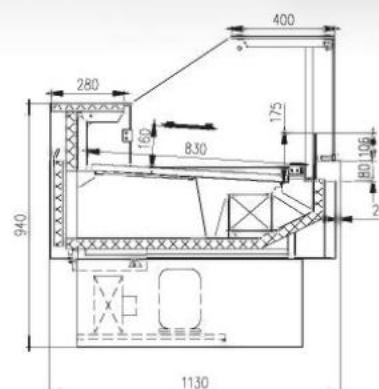
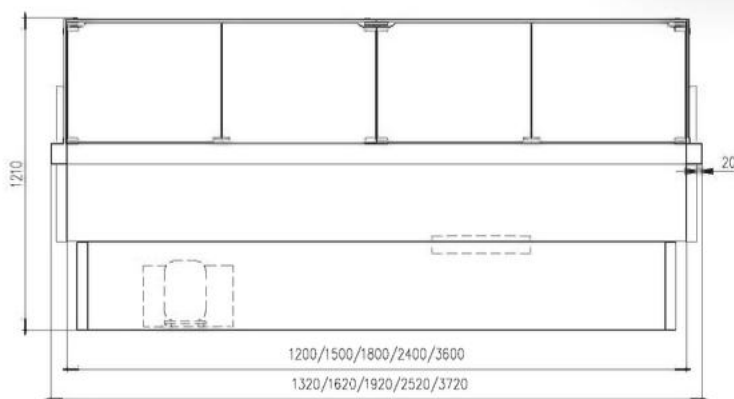
ENTECO
MASTER



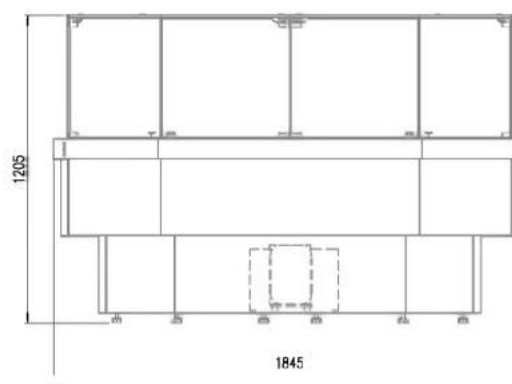
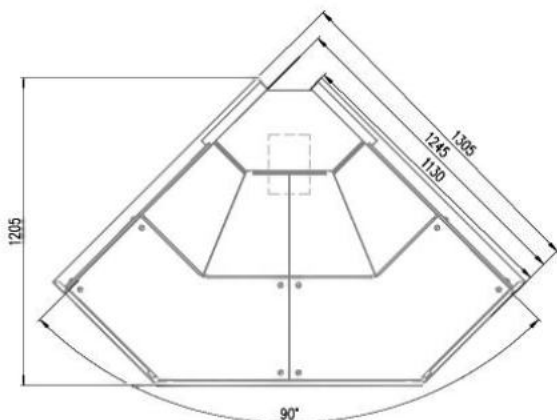
CUBE

HEMИГA
CUBE / CUBE LUX

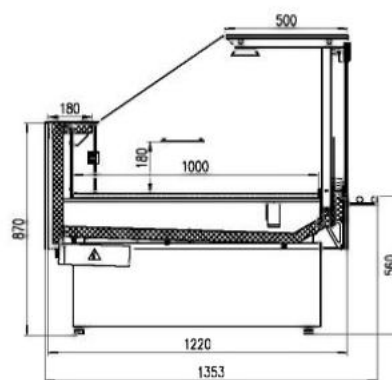
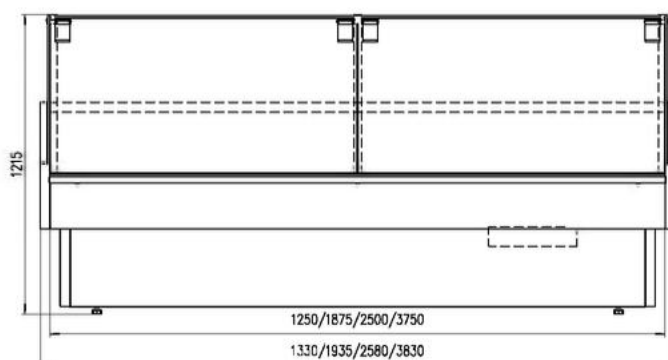
- Универсальная холодильная витрина для заприлавочной торговли НЕМИГА CUBE с исполнением как с динамическим, так и со статическим охлаждением имеет ряд преимуществ
- Стандартное исполнение со встроенным агрегатом и динамическим охлаждением имеет максимальную глубину выкладки в своём классе – 830мм.
- Возможность подключения к системам выносного холодоснабжения
- Наличие охлаждаемого запасника позволяет хранить ещё больше продуктов в торговой зоне
- Равномерное распределение охлаждённого воздуха при низкой скорости потока обеспечивает безупречное сохранение продуктов.



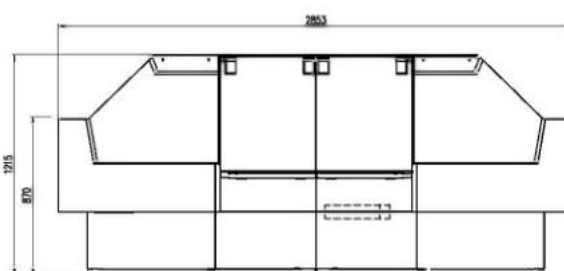
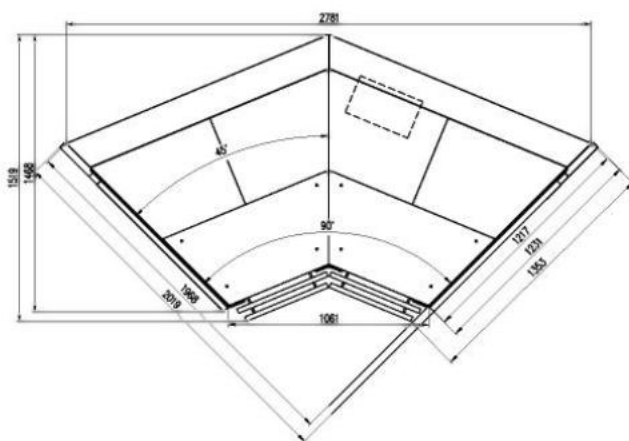
угловой модуль



- Современная холодильная витрина для заприлавочной торговли НЕМИГА CUBE LUX обеспечивает максимальный объём выкладки продуктов (глубина 1000мм!)
- Фронтальные стёкла с подъёмным механизмом обеспечивают дополнительные удобства при эксплуатации
- Гармоничный и стильный дизайн CUBE LUX создаёт благоприятный визуальный эффект и предоставляет покупателям лучшую обзорность.
- Динамическое охлаждение с равномерным распределением охлаждённого воздуха внутри всего объёма при низкой скорости потока гарантирует безупречное сохранение продуктов

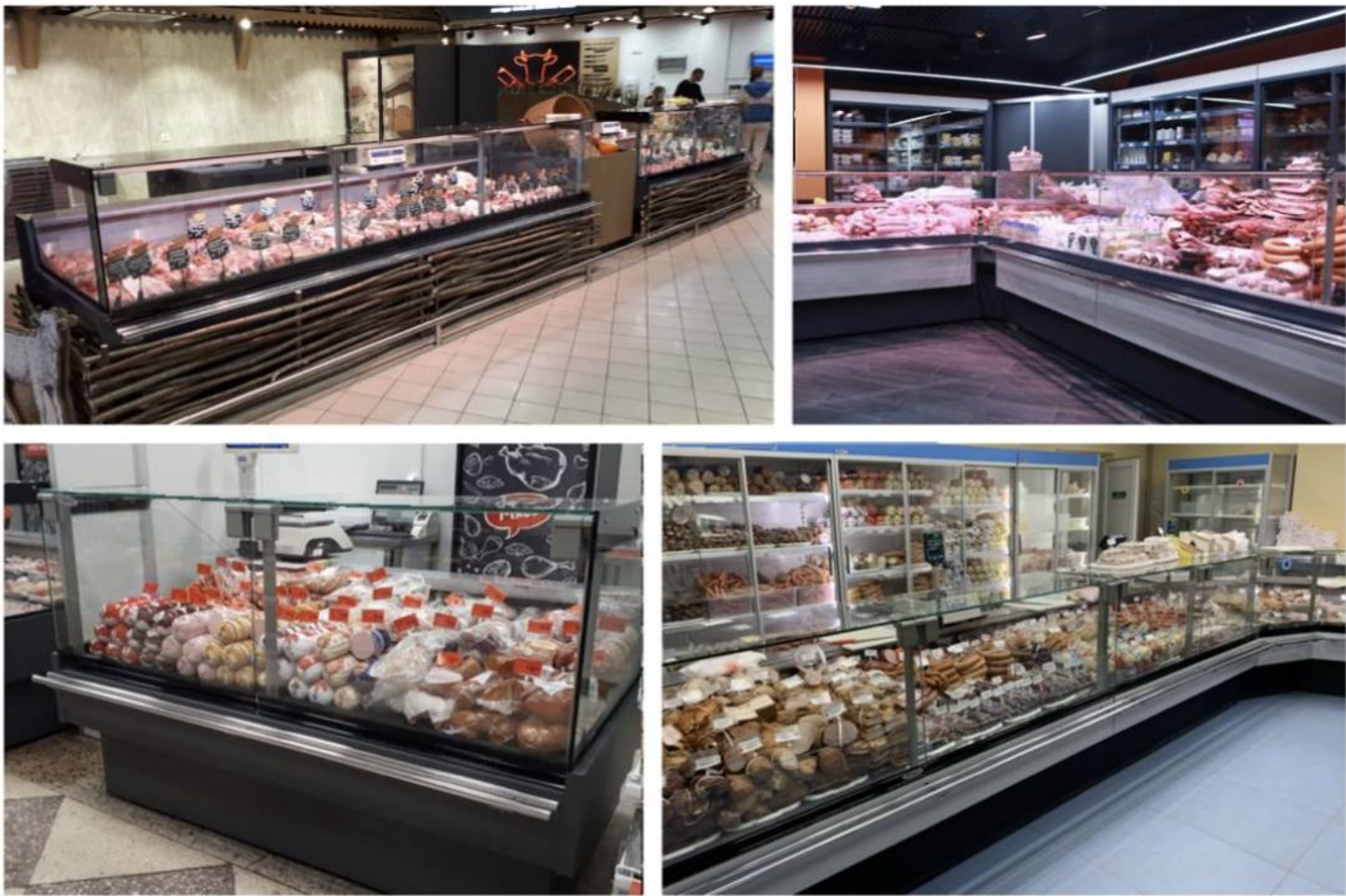


угловой модуль



Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Суточное электропотребление, кВт.	Максимальная потребляемая мощность, кВт.	Габариты с боковинами, мм
НЕМИГА CUBE 120 BC	0...+7	1	0,29	5,464	0,466	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 BC	0...+7	1,26	0,36	5,524	0,471	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 180 BC	0...+7	1,5	0,43	6,371	0,548	1800x1130x1210
НЕМИГА CUBE 240 BC	0...+7	2	0,58	10,324	0,883	2400x1130x1210
НЕМИГА CUBE 360 BC	0...+7	3	0,86	12,634	1,091	3600x1130x1210
НЕМИГА CUBE 120 BCч	-6...+6	1	0,29	5,914	0,488	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 BCч	-6...+6	1,26	0,36	6,074	0,593	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 180 BCч	-6...+6	1,5	0,43	7,071	0,743	1800x1130x1210
НЕМИГА CUBE 240 BCч	-6...+6	2	0,58	11,274	1,021	2400x1130x1210
НЕМИГА CUBE 360 BCч	-6...+6	3	0,86	14,134	1,593	3600x1130x1210
НЕМИГА CUBE 120 BC Self	0...+7	1	0,29	6,155	0,53	1200x1130x940
НЕМИГА CUBE 150 BC Self	0...+7	1,26	0,36	6,155	0,53	1500x1130x940
НЕМИГА CUBE 180 BC Self	0...+7	1,5	0,43	9,18	0,805	1800x1130x940
НЕМИГА CUBE 240 BC Self	0...+7	2	0,58	10,012	0,857	2400x1130x940
НЕМИГА CUBE 120 BCч Self	-6...+6	1	0,29	6,605	0,53	1200x1130x940
НЕМИГА CUBE 150 BCч Self	-6...+6	1,26	0,36	9,73	0,805	1500x1130x940
НЕМИГА CUBE 180 BCч Self	-6...+6	1,5	0,43	9,88	0,805	1800x1130x940
НЕМИГА CUBE 240 BCч Self	-6...+6	2	0,58	11,655	0,995	2400x1130x940
НЕМИГА CUBE 120 ВН	не выше -18	0,9	0,24	12,445	0,913	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 ВН	не выше -18	1,13	0,3	12,885	0,918	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 180 ВН	не выше -18	1,35	0,37	22,397	1,744	1800x1130x1210
НЕМИГА CUBE 120 ВВ(К)	+1...+10	1,7	0,25	4,984	0,446	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 ВВ(К)	+1...+10	2,05	0,31	5,044	0,451	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 120 ВВ(Т)**	+60	0,95	0,14	7,716	1,228	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 ВВ(Т)**	+60	1,2	0,18	10,176	1,633	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 180 ВВ(Т)**	+60	1,45	0,22	14,976	2,433	1800x1130x1210
НЕМИГА CUBE УН 90 BCч	-6...+6	1	0,16	5,638	0,475	1245x1245x1210
НЕМИГА CUBE УВ 90 BCч	-6...+6	1	0,24	5,818	0,48	1245x1245x1210
НЕМИГА CUBE УН 90 BC	0...+7	1	0,16	5,188	0,453	1245x1245x1210
НЕМИГА CUBE УВ 90 BC	0...+7	1	0,24	5,368	0,458	1245x1245x1210
НЕМИГА CUBE УН 90 BC Self	0...+7	1	0,16	5,915	0,52	1245x1245x940
НЕМИГА CUBE УВ 90 BC Self	0...+7	1	0,24	6,155	0,53	1245x1245x940
НЕМИГА CUBE 120 BC(Р)**	0...+7	0,9	0,42	5,464	0,466	1200x1130x1210
НЕМИГА CUBE 150 BC(Р)**	0...+7	1,13	0,53	5,524	0,471	1500x1130x1210
НЕМИГА CUBE 180 BC(Р)**	0...+7	1,35	0,63	6,371	0,548	1800x1130x1210
НЕМИГА CUBE 240 BC(Р)**	0...+7	1,8	0,84	10,324	0,883	2400x1130x1210
"НЕМИГА CUBE LUX 125" BC	0...+7	1.25.	0.25			1250x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 187" BC	0...+7	1.87.	0.38			1875x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 250" BC	0...+7	2.5.	0.5			2500x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 375" BC	0...+7	3.75.	0.75			3750x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 125" BCч	-6...+6	1.25.	0.25			1250x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 187" BCч	-6...+6	1.87.	0.39			1875x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 250" BCч	-6...+6	2.5.	0.5			2500x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX 375" BCч	-6...+6	3.75.	0.75			3750x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX " УН BC	0...+7	1.40.	0.28			3750x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX " УВ BC	0...+7	1.876.	0.3752			3750x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX " УН BCч	-6...+6	1.40.	0.28			3750x1350x1240
"НЕМИГА CUBE LUX " УВ BCч	-6...+6	1.876.	0.3752			3750x1350x1240

НЕМИГА CUBE LUX



НЕМИГА CUBE



ENTECO
MASTER



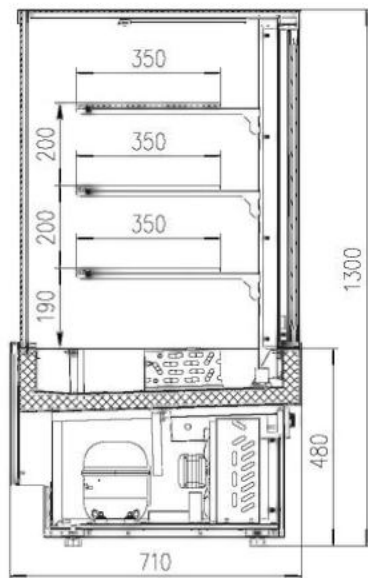
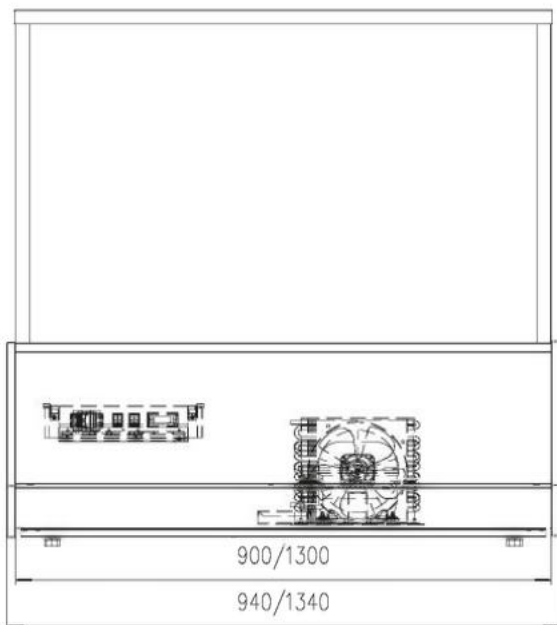
КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

ВИЛИЯ ПРЕМИУМ / НЕМИГА CUBE PREMIUM / СУЛА

- Витрина холодильная кондитерская Сула представляет собой холодильное оборудование с динамическим охлаждением.
- Модель имеет встроенный высокопроизводительный бесшумный компрессор. Витрина отличается от других моделей своей тихой работой, регулируемые полки, яркой подсветкой каждой полки.
- Декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях, с учетом пожеланий заказчиков, без увеличения стоимости.
- Автоматическое размораживание витрины. Температура в полезном объеме °C : 0...+7.
- Современный дизайн, удобство подключения и техобслуживания, эффективный уровень энергопотребления, оптимальная холодопроизводительность характеризуют данную модель.



Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Комплектация	Габариты с боковинами, мм
СУЛА 2 90 (коричнево-золотая)	+1 ... +10	1,28	0,2	с боковинами	940x707x1300
СУЛА 2 130 (коричнево-золотая)	+1 ... +10	1,95	0,28	с боковинами	1340x707x1300
СУЛА ПРЕМИУМ 90 (чёрный цвет)	+1 ... +10	1,28	0,2	с боковинами	940x707x1300
СУЛА ПРЕМИУМ 130 (черный цвет)	+1 ... +10	1,95	0,28	с боковинами	1340x707x1300



* декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях без изменения стоимости

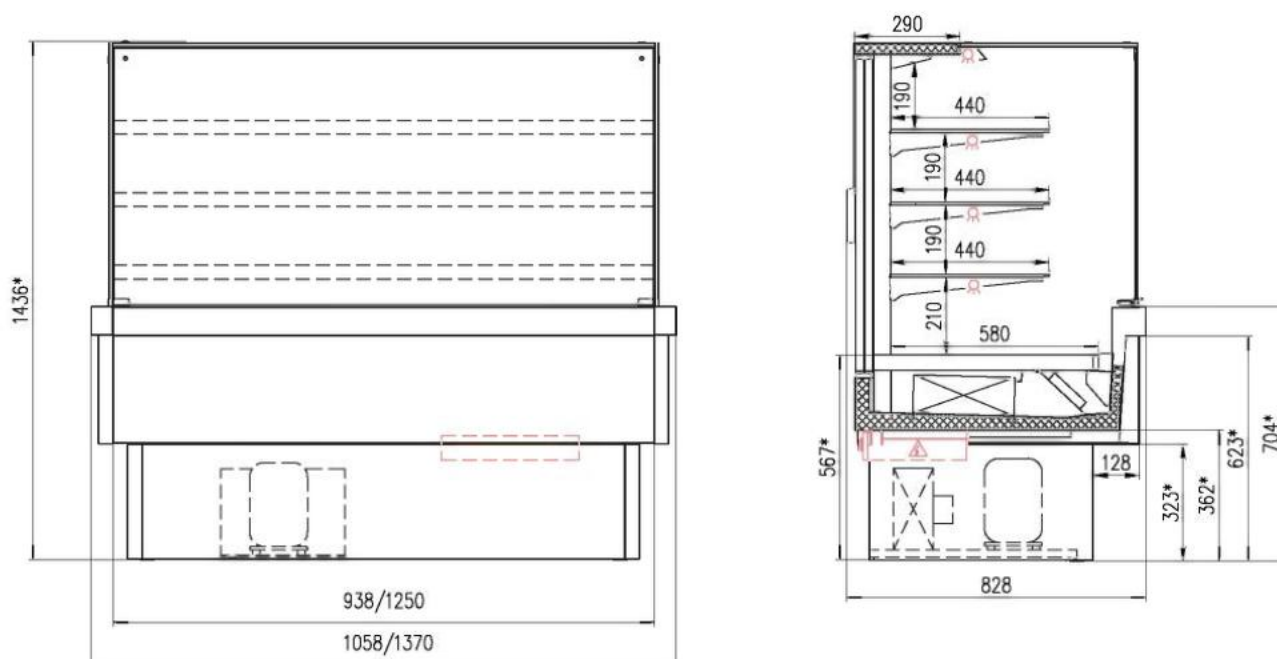
НЕМИГА CUBE PREMIUM

- Кондитерская витрина Немига CUBE Premium позволяет создать современный и яркий дизайн кондитерского отдела.
- Предназначена для охлаждения и демонстрации десертов и кондитерских изделий. Отлично подойдут для кондитерских отделов продуктовых магазинов, пекарен.
- Наличие трех уровней стеклянных полок и выдвижного поддона для тортов делает ее, кроме того, очень вместительной.
- Динамическое охлаждение витрины и наличие системы автооттайки способствует поддержанию стабильного температурного режима в холодильном объеме.
- Витрину можно монтировать в линию. Кубический дизайн витрины позволит использовать ее в магазинах с кубическим дизайном остальных (гастрономических)



Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Холодопотребление, Вт.	Габариты с боковинами, мм
НЕМИГА CUBE ПС PREMIUM 93 ВВ-0,3-1,8-1-5В	+1...+10	1,8	0,3	300	1058x835x1440
НЕМИГА CUBE ПС PREMIUM 125 ВВ-0,4-2,4-1-5В	+1...+10	2,4	0,4	350	1370x835x1440
НЕМИГА CUBE ПС PREMIUM 150 ВВ-0,5-2,9-1-5В	+1...+10	2,9	0,5	550	1560x835x1440
НЕМИГА CUBE ПС PREMIUM 187 ВВ-0,6-3,6-1-5В	+1...+10	3,6	0,6	700	1960x835x1440

Боковина " НЕМИГА CUBE PREMIUM" ВВ (ПС левая/ правая в сборе)



* декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях без изменения стоимости

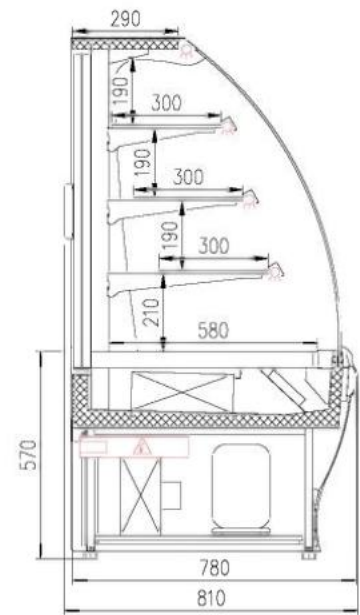
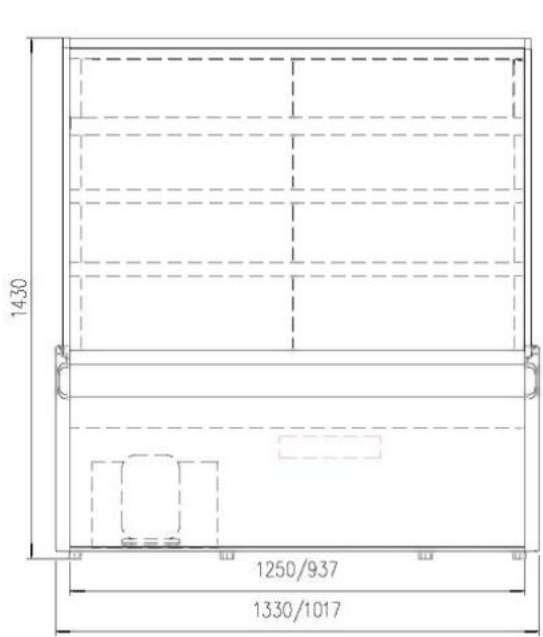
ВИЛИЯ PREMIUM

Витрина кондитерская ВИЛИЯ PREMIUM представляет собой демонстрационную компактную модель, выполненную в эффектном дизайне с динамическим охлаждением. Отлично подойдет для установки в магазинах с небольшой торговой площадью.

- Встроенный высокопроизводительный бесшумный компрессор
- Три полки с LED подсветкой и два выдвижных поддона
- Электронный блок управления
- Автоматическая оттайка
- Задние раздвижные стеклопакеты
- Выдвижной поддон в "ВИЛИЯ PREMIUM 125 ВВ"
- Корпус из листовой оцинкованной стали
- Боковые стеклопакеты
- Фронтальное стекло выгнутой формы.



Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Комплектация	Габариты с боковинами, мм
ВИЛИЯ PREMIUM 100	+1...+10	1,33	0,2	с боковинами	1020x810x1430
ВИЛИЯ PREMIUM 125	+1...+10	1,78	0,27	с боковинами	1330x810x1430



* декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях без изменения стоимости

ВИЛИЯ PREMIUM



НЕМИГА CUBE PREMIUM



SULA



ENTECO
MASTER



НЕМИГА

П2 CUBE1

ОСОБЕННОСТИ

- Динамическое охлаждение
- Выносной холод
- Терморегулирующий вентиль
- Электронный блок управления
- Автоматический защитный выключатель
- Нагревательные элементы системы размораживания
- LED подсветка
- Полки имеют три варианта установки наклона
- На верхней полке металлический ограничитель высотой 30мм
- Большая площадь выкладки
- Декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях
- Варианты исполнения: открытый, распашные двери и с дверями-купе
- Широкий выбор аксессуаров: делители, соединительные комплекты, ограничители

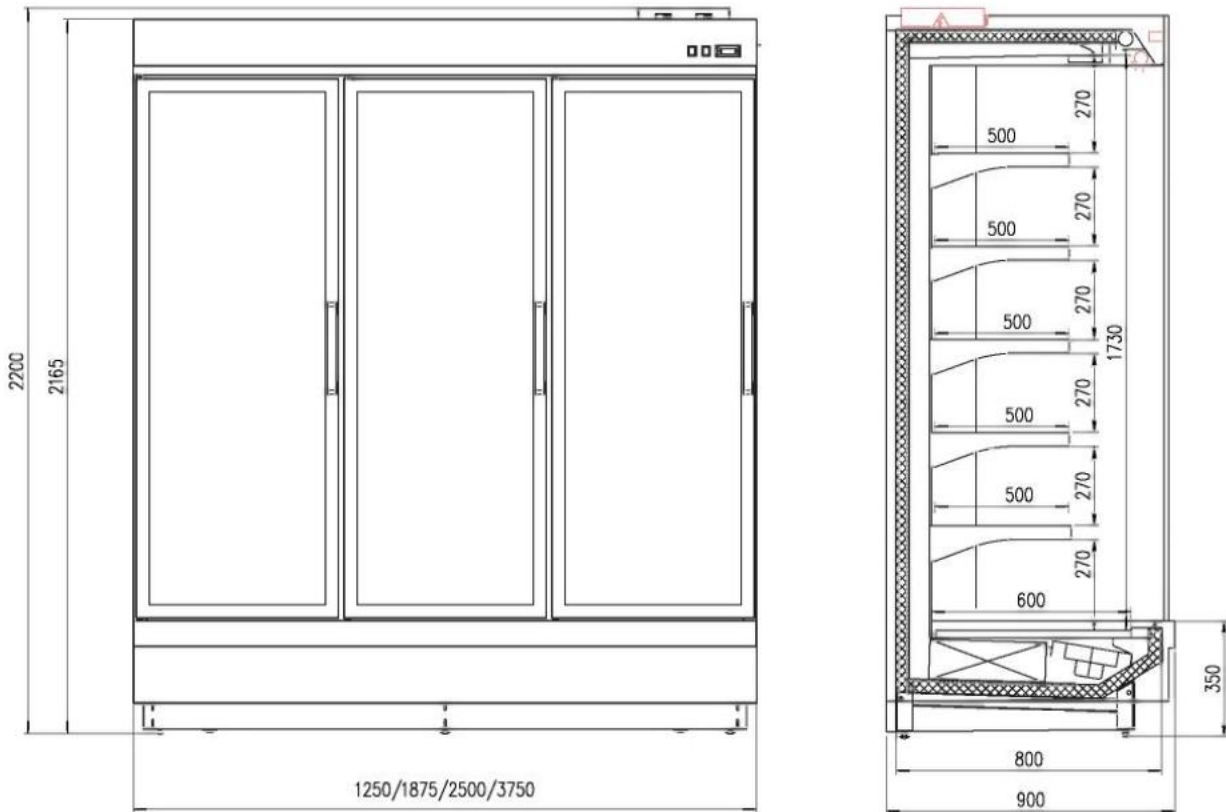
Открытые витрины



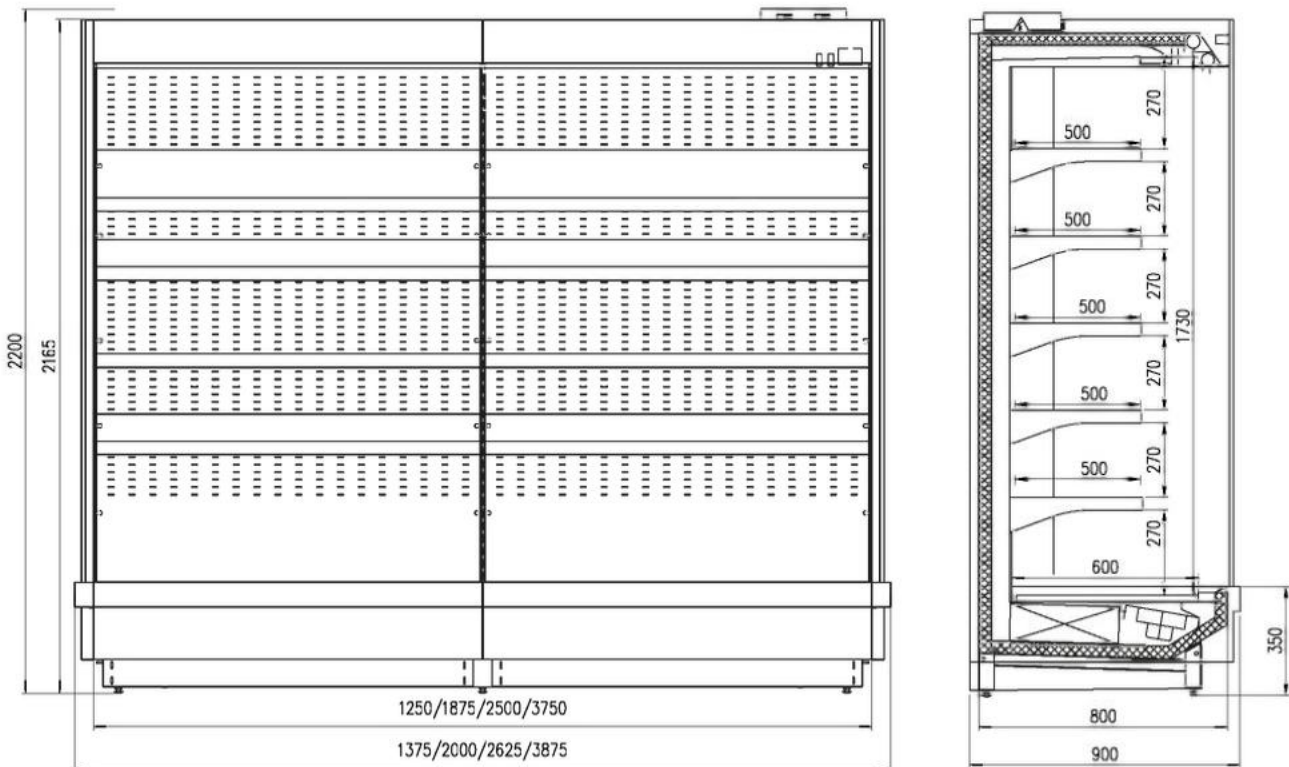
С дверями стеклопакет/стекло (RD)



НЕМИГА П2 CUBE1 RD



НЕМИГА П2 CUBE1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Объем, м³	Энергопотребление кВт/сутки без тэна/с тэном	Максимальная потребляемая мощность, кВт без тэна/с тэном	Холодотребление, Вт.	Габариты, мм (без боковин)
НЕМИГА П2 CUBE1 125 BC	0...+7	3,88	1	1,8/2,1	0,08/0,53	1410	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 187 BC	0...+7	5,82	1,5	2,5/2,96	0,12/0,82	2115	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 250 BC	0...+7	7,76	2	2,64/3,27	0,13/1,08	2820	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 375 BC	0...+7	11,64	3	4,91/5,9	0,2/1,7	4230	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 125 BCН	-2...+6	3,88	1	1,8/2,1	0,08/0,53	1410	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 187 BCН	-2...+6	5,82	1,5	2,5/2,96	0,12/0,82	2115	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 250 BCН	-2...+6	7,76	2	2,64/3,27	0,13/1,08	2820	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 375 BCН	-2...+6	11,64	3	4,91/5,9	0,2/1,7	4230	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 125 BV	+1...+10	3,25	1	1,8/2,1	0,08/0,53	1390	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 187 BV	+1...+10	4,90	1,5	2,5/2,96	0,12/0,82	2085	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 250 BV	+1...+10	6,50	2	2,64/3,27	0,13/1,08	2780	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 375 BV	+1...+10	9,80	3	4,91/5,9	0,2/1,7	4170	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 125 BC	0...+7	3,83	1	2,1/2,4	0,11/0,56	1050	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 187 BC	0...+7	5,75	1,5	2,79/3,25	0,14/0,84	1575	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 250 BC	0...+7	7,66	2	3,8/4,4	0,2/1,15	2100	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 375 BC	0...+7	11,50	3	4,75/5,75	0,25/1,75	3150	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 125 BCН	-2...+6	3,20	1	2,1/2,4	0,11/0,56	1050	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 187 BCН	-2...+6	4,80	1,5	2,79/3,25	0,14/0,84	1575	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 250 BCН	-2...+6	6,40	2	3,8/4,4	0,2/1,15	2100	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 375 BCН	-2...+6	9,60	3	4,75/5,75	0,25/1,75	3150	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 125 BV	+1...+10	3,83	1	2,1/2,4	0,11/0,56	1040	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 187 BV	+1...+10	5,75	1,5	2,79/3,25	0,14/0,84	1560	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 250 BV	+1...+10	7,66	2	3,8/4,4	0,2/1,15	2080	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 CUPE 375 BV	+1...+10	11,50	3	4,75/5,75	0,25/1,75	3120	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 125 BC	0...+7	3,83	1	1,41/2,11	0,09/0,54	1000	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 187 BC	0...+7	5,75	1,5	2,79/3,25	0,14/0,84	1500	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 250 BC	0...+7	7,66	2	3,8/4,4	0,17/1,12	2000	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 375 BC	0...+7	11,50	3	4,47/5,57	0,23/1,73	3000	3750x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 125 BCН	-2...+6	3,83	1	1,41/2,11	0,09/0,54	1000	1250x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 187 BCН	-2...+6	5,75	1,5	2,79/3,25	0,14/0,84	1500	1875x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 250 BCН	-2...+6	7,66	2	3,8/4,4	0,17/1,12	2000	2500x900x2200
НЕМИГА П2 CUBE1 RD 375 BCН	-2...+6	11,50	3	4,47/5,57	0,23/1,73	3000	3750x900x2200





НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ГОРКИ

НЕМИГА П2/НЕМИГА П2 CUBE1/НЕМИГА П2 CUBE1 LUX

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ГОРКИ

Низкотемпературные холодильные горки (не выше - 18 градусов) представляют собой холодильное оборудование с динамической системой охлаждения и выносным агрегатом. Оборудование предназначено для хранения, демонстрации и продажи упакованных, предварительно замороженных продуктов и полуфабрикатов. Стекланный фронт горок выполнен с обогревом стекла, рамы и створок препятствующий запотеванию.

Распашные двери дают ряд следующих преимуществ:

- улучшенная шумоизоляция
- высокие показатели энергоэффективности
- Корпус выполнен из листовой оцинкованной стали с пенополиуретановой изоляцией
- Наружная и внешняя поверхность окрашена полимерной краской
- Автоматическая система оттайки
- Автоматический доводчик дверей
- Предусмотрена перестановка полок на любую высоту
- Внутри горки освещение, которое включается независимо от выключателя
- Дверное уплотнение имеет конструкцию, исключающую выход конденсата на наружную поверхность шкафа
- Изготовление по индивидуальным параметрам
- Монтаж в линию
- Окрашивание в любой цвет палитры RAL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м ²	Полезный объем, м ³	Хладопроизводительность, Вт	Максимальная потребляемая мощность, кВт	Суточное электропотребление/энерго сберегающие вентиляторы, кВт	Габариты без боковин, мм
НЕМИГА П2 ВН 125	не выше -18	3,93	0,94	700	1,86	12,6/11,61	1250x1000x2180
НЕМИГА П2 ВН 187	не выше -18	5,9	1,41	1050	3,28	18,9/17,42	1870x1000x2180
НЕМИГА П2 ВН 250	не выше -18	7,86	1,88	1400	4,42	25/23	2500x1000x2180
НЕМИГА П2 ВН 375	не выше -18	11,8	2,82	2100	6,91	37,6/34,7	3750x1000x2180
НЕМИГА П2 CUBE1 ВН 125	не выше -18	1,64	0,42	1,1	0,86	11,9	1060x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 ВН 187	не выше -18	2,28	0,55	1,47	1,06	15,2	1372x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 ВН 250	не выше -18	3,41	0,84	2,2	1,76	27,3	1997x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 ВН 375	не выше -18	4,55	1,1	2,94	2,11	33,1	2622x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 LUX ВН 125	не выше -18	2,06	0,62	1,12	1,05	12,4	1060x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 LUX ВН 187	не выше -18	2,84	0,87	1,5	1,73	17,5	1372x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 LUX ВН 250	не выше -18	4,26	1,3	2,25	2,08	28	1997x850x2090
НЕМИГА П2 CUBE1 LUX ВН 375	не выше -18	5,68	1,73	3	3,46	35	2622x850x2090

НЕМИГА П2 ВН

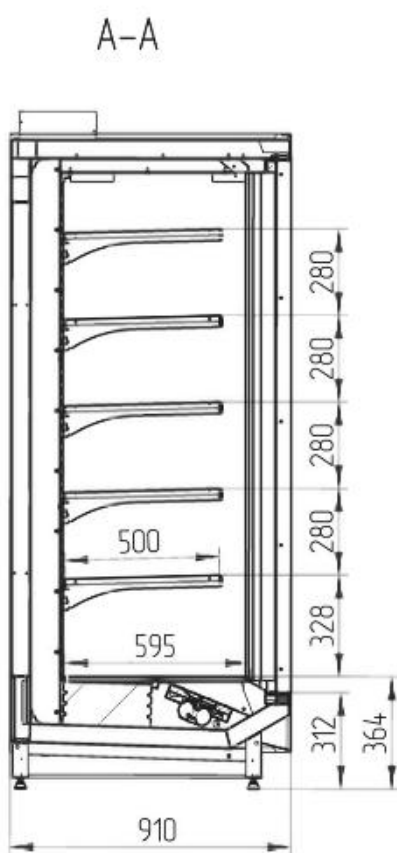
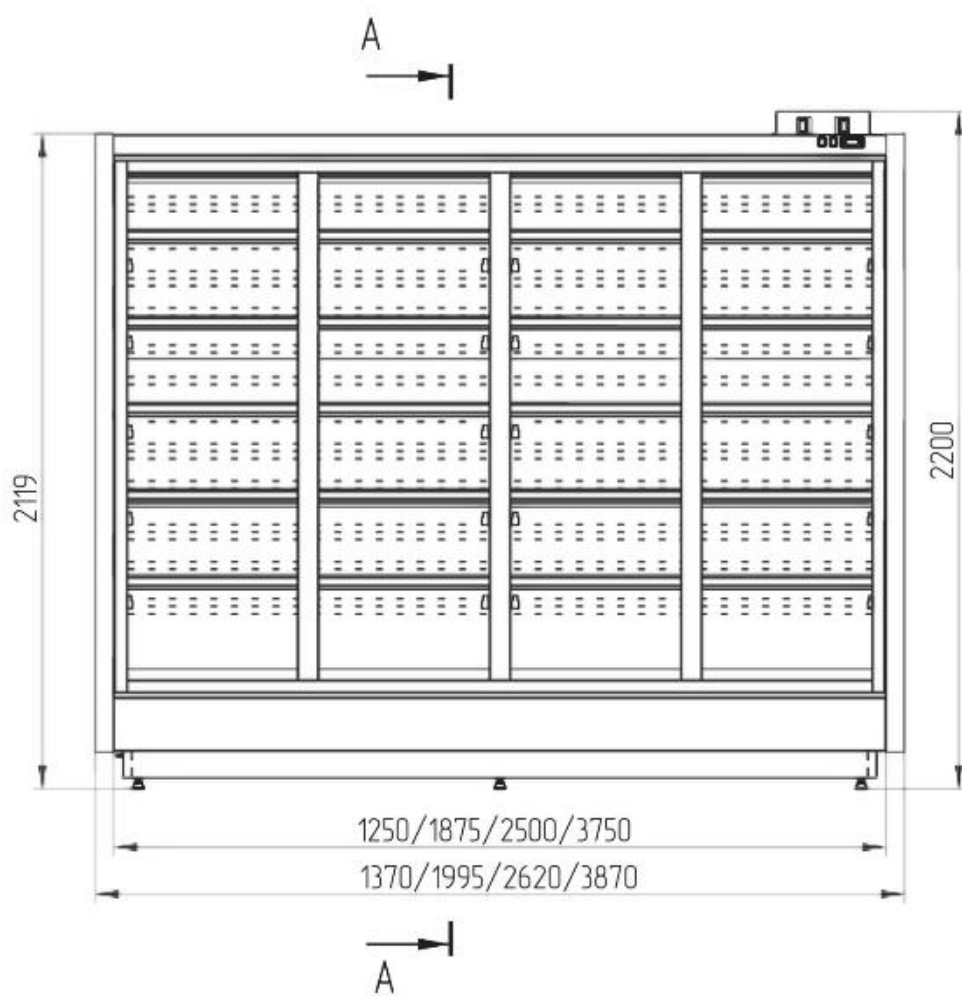
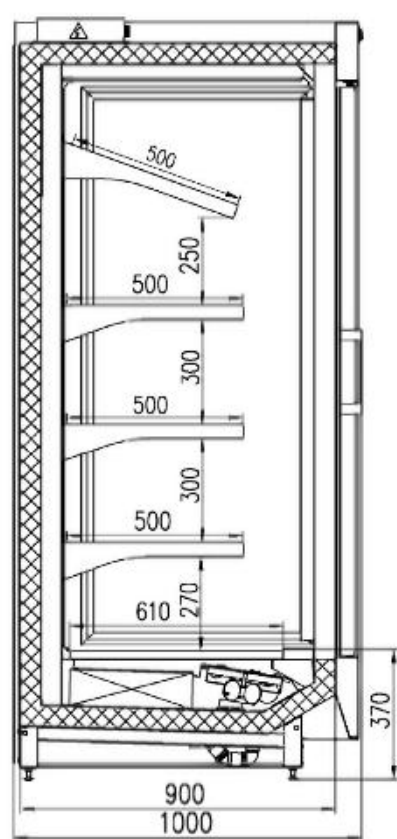
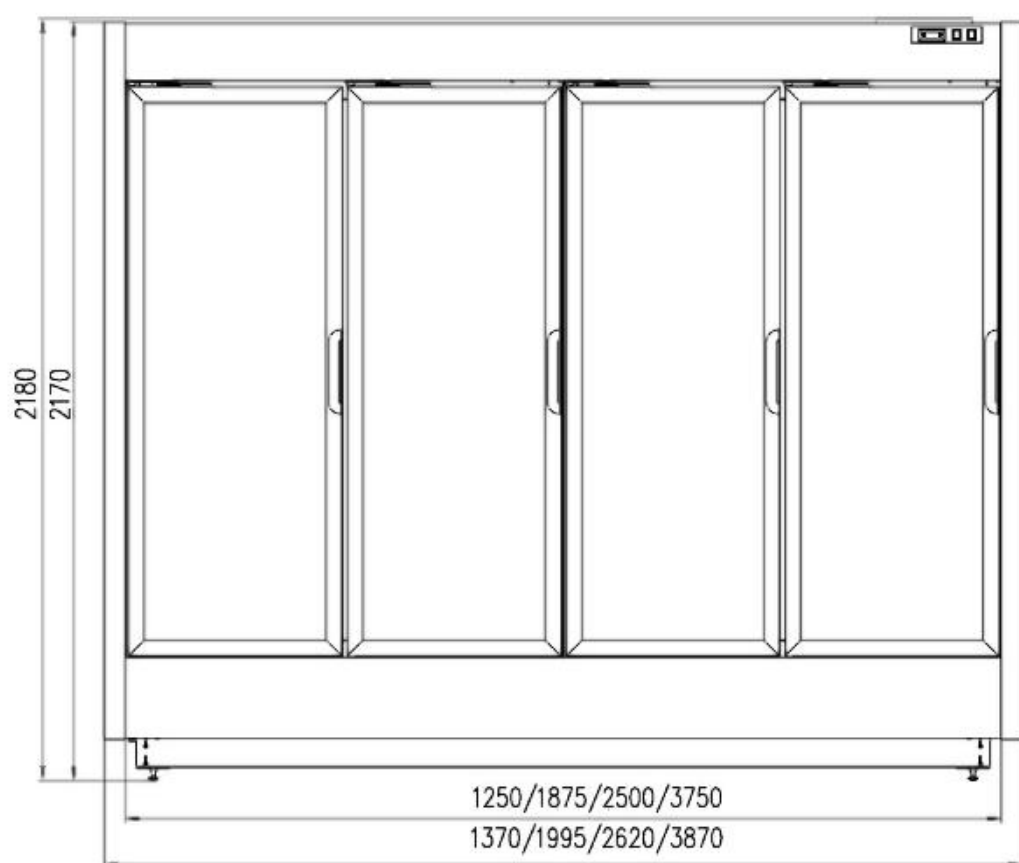
- Динамическое охлаждение
- Распашные двери "двойной стеклопакет"



НЕМИГА П2 CUBE 1 ВН

- Динамическое охлаждение
- Распашные двери с рамочной системой остекления (энергосберегающие стеклопакеты)
- Немига П2 CUBE1 LUX ВН - рамочная система остекления CISO 6







ENTECO
MASTER



ВИТРИНЫ
ЛУАРА/ЛУАРА LUX

Холодильные витрины в кубическом дизайне используются для хранения и продажи охлажденных и замороженных продуктов питания (мясо, рыба, колбасы, молочная и кондитерская продукция, полуфабрикаты), в зависимости от выбранного температурного режима.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Размерный ряд 125/187/250/375
- Выносное холодообеспечение
- Электронный блок управления
- Автоматический защитный выключатель
- Центральный отбойник в стандартной комплектации
- Окантовка боковин и решетка забора воздуха выполнены из нержавеющей стали
- Большой охлаждаемый запасник для хранения товара

Фронтальные стекла с подъемным механизмом и системой фиксации

- Высота 1220 мм



Откидывание фронтальных стекол вниз с системой фиксации

- Высота 1320 мм



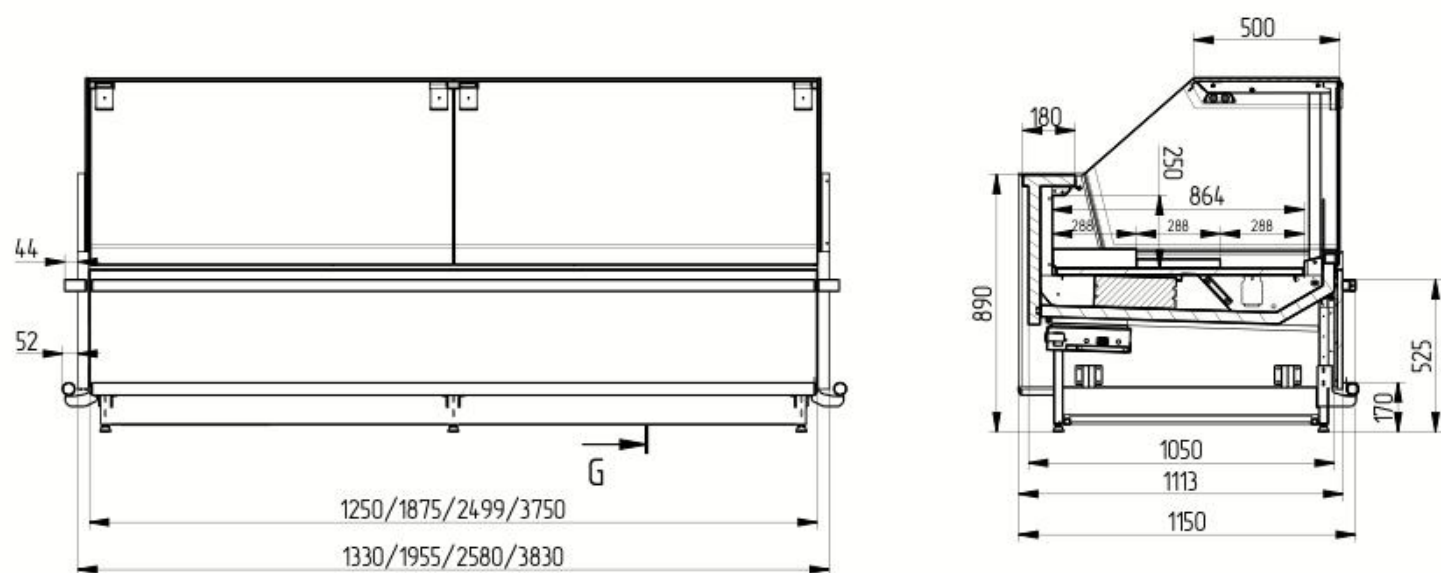
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

- Комплект шторок, комплект подсветки, полка для весов, держатель для пакетов, держатель для рулонов, подставка для ножей, разделочные доски
- Боковины, соединительные комплекты
- Делители полезного объема полнопрофильные/неполнопрофильные
- Комплект экспозиционных полок для трехступенчатой выкладки
- Шелкография
- Нижний отбойник по периметру витрины
- Окрашивание витрины в любой цвет
- Декоративные элементы и детали обшивки витрин могут выполняться в различных исполнениях

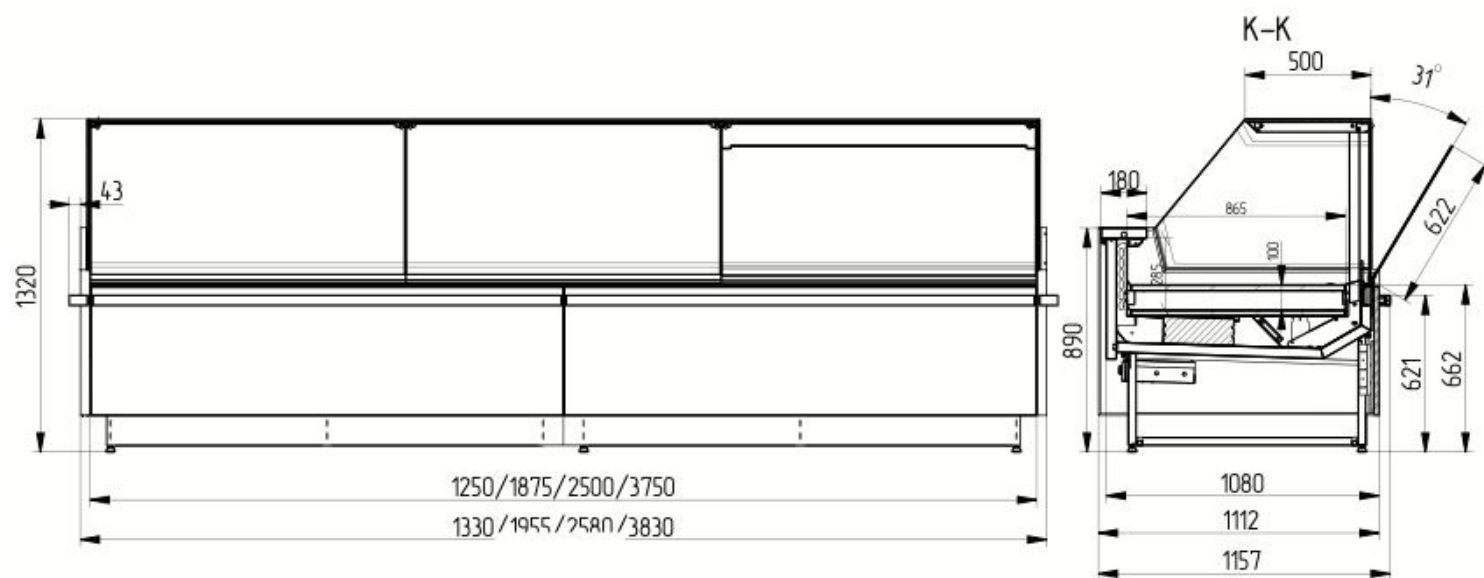
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид	Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Холодопотребление, кВт	Максимальная потребляемая мощность, кВт/ч	Суточное электропотребление, кВт	Габариты с боковинами, мм
Витрина закрытая	ЛУАРА 125 BC	0...+7	1,08	0,27	720	0,21	1,8	1330x1150x1220
	ЛУАРА 187 BC	0...+7	1,62	0,4	1070	0,31	2,35	1955x1150x1220
	ЛУАРА 250 BC	0...+7	2,16	0,54	1230	0,43	3,5	2580x1150x1220
	ЛУАРА 375 BC	0...+7	3,24	0,81	1780	0,44	3,7	3830x1150x1220
Витрина открытая	ЛУАРА 125 BC SELF	0...+7	0,9	0,27	780	0,21	1,8	1330x1150x890
	ЛУАРА 187 BC SELF	0...+7	1,13	0,4	1140	0,31	2,6	1955x1150x890
	ЛУАРА 250 BC SELF	0...+7	1,35	0,54	1300	0,43	3,5	2580x1150x890
	ЛУАРА 375 BC SELF	0...+7	1,8	0,81	2000	0,67	5,1	3830x1150x890
Витрина угловая	ЛУАРА УН 90 BC	0...+7	0,78	0,2	600	0,16	4,7	1870x1150x1220
	ЛУАРА УВ 90 BC	0...+7	1,46	0,36	950	0,36	3,7	2770x1150x1220
	ЛУАРА УН 90 BC SELF	0...+7	0,78	0,2	600	0,16	4,7	1870x1150x890
	ЛУАРА УВ 90 BC SELF	0...+7	1,46	0,36	950	0,36	3,7	2770x1150x890
Витрина закрытая LUX	ЛУАРА LUX 125 BC	0...+7	1,08	0,27	720	0,21	1,8	1330x1150x1320
	ЛУАРА LUX 187 BC	0...+7	1,62	0,4	1070	0,31	2,35	1995x1150x1320
	ЛУАРА LUX 250 BC	0...+7	2,16	0,54	1230	0,43	3,5	2580x1150x1320
	ЛУАРА LUX 375 BC	0...+7	3,24	0,81	1780	0,44	3,7	3830x1150x1320
Витрина открытая LUX	ЛУАРА LUX 125 BC SELF	0...+7	0,9	0,27	780	0,21	1,8	1330x1150x980
	ЛУАРА LUX 187 BC SELF	0...+7	1,13	0,4	1140	0,31	2,6	1995x1150x980
	ЛУАРА LUX 250 BC SELF	0...+7	1,35	0,54	1300	0,43	3,5	2580x1150x980
	ЛУАРА LUX 375 BC SELF	0...+7	1,8	0,81	2000	0,67	5,1	3830x1150x980
Витрина угловая LUX	ЛУАРА LUX УН 90 BC	0...+7	0,78	0,2	600	0,16	4,7	1870x1150x1320
	ЛУАРА LUX УВ 90 BC	0...+7	1,46	0,36	950	0,36	3,7	2770x1150x1320
	ЛУАРА LUX УН 90 BC SELF	0...+7	0,78	0,2	600	0,16	4,7	1870x1150x980
	ЛУАРА LUX УВ 90 BC SELF	0...+7	1,46	0,36	950	0,36	3,7	2770x1150x980

ЛУАРА



ЛУАРА LUX



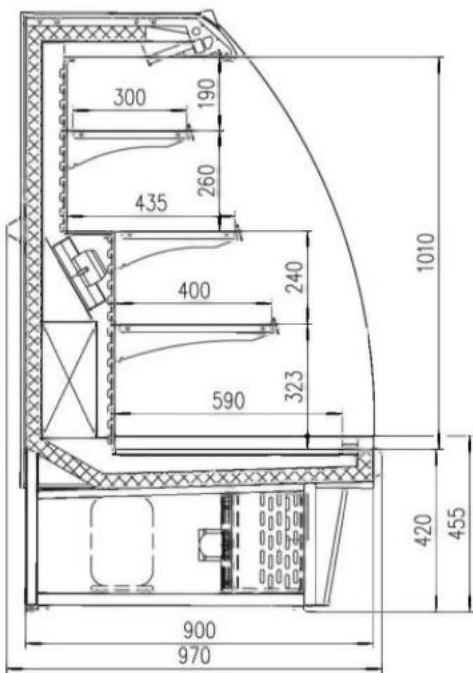
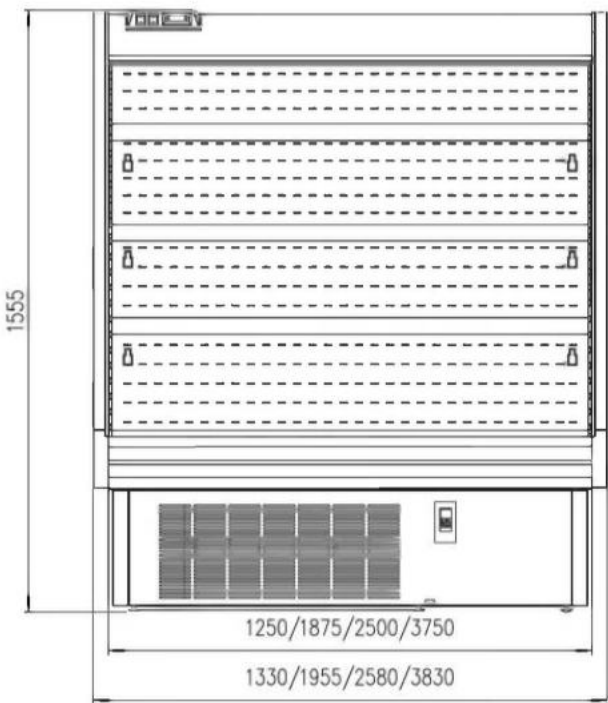


ENTECO
MASTER

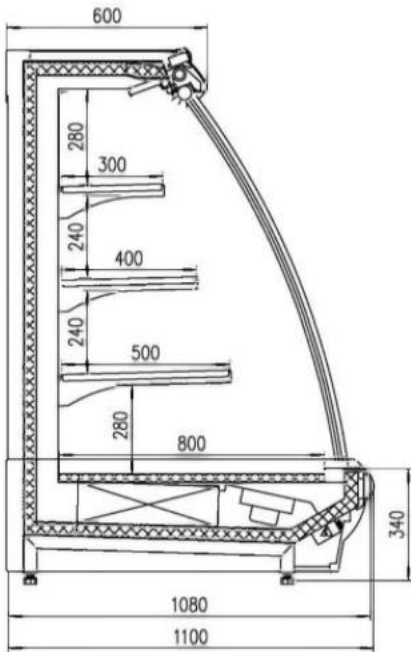
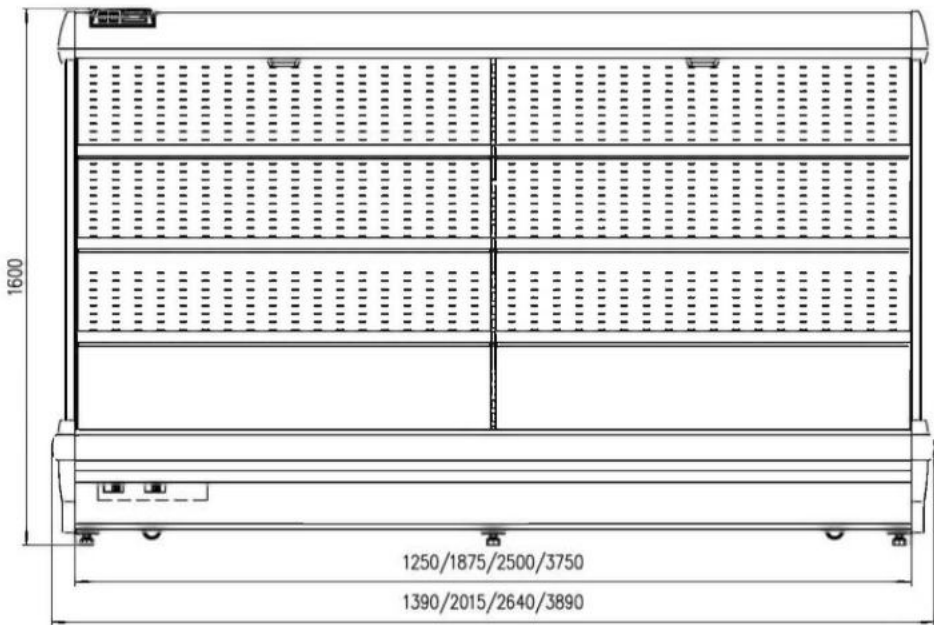


CUBE

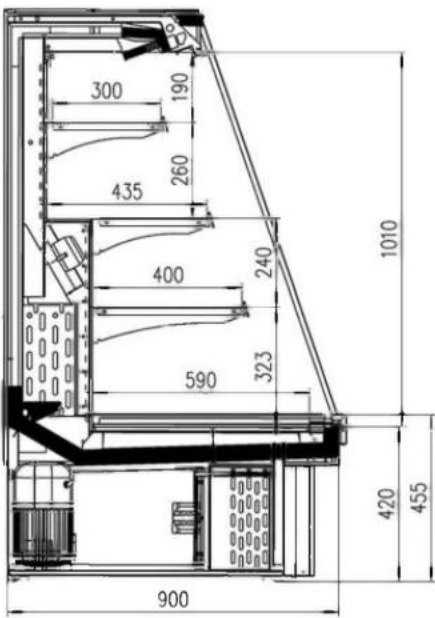
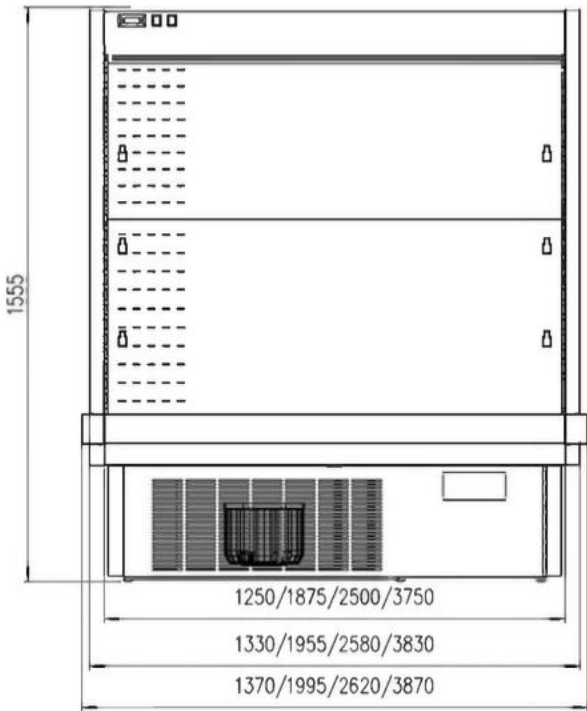
НЕМИГА
ПОЛУВЕРТИКАЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



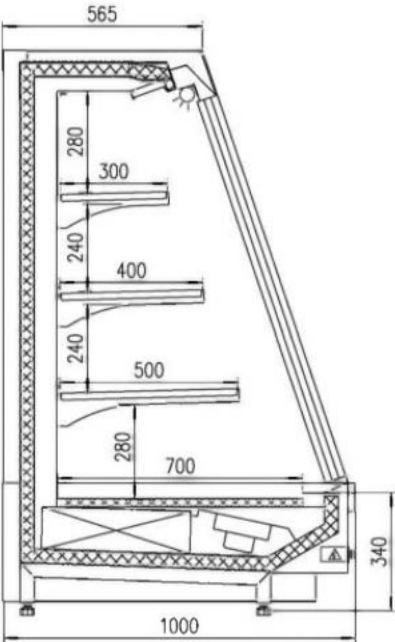
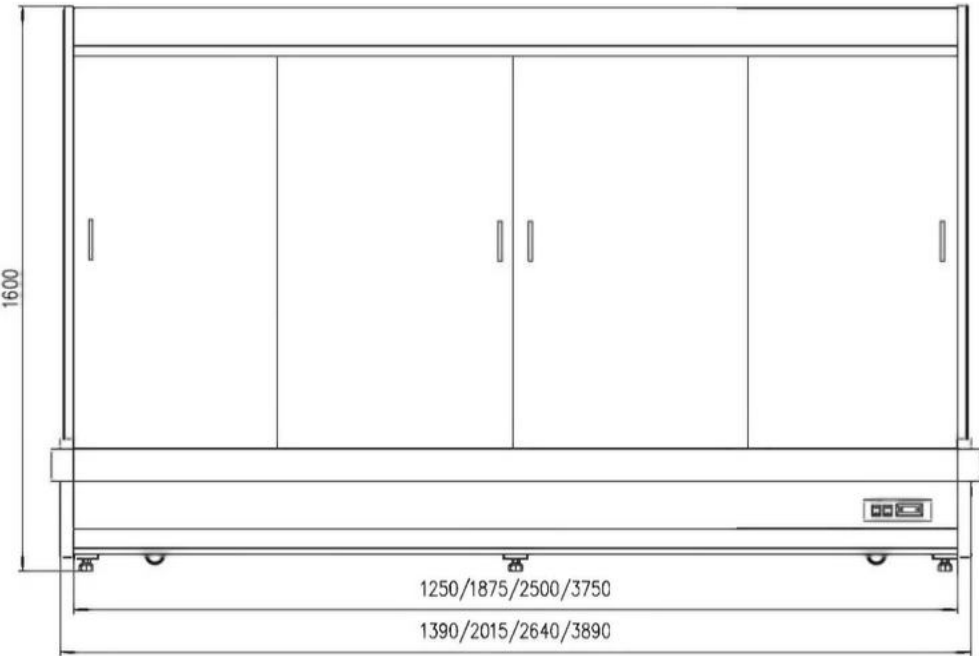
Название	Температурный режим, С	Площадь выкладки, м²	Полезный объём, м³	Номинальный ток, А	Энергопотребление, кВт	Макс. потребляемая мощность, кВт	Хладопроизводительность, Вт	Габариты, мм
НЕМИГА П 125 ВС	0...+7	2,1	0,46	5,14	18/18,6	1,13	1200	1250x980x1550
НЕМИГА П 187 ВС	0...+7	3,2	0,7	6,77	23,5/24,6	1,49	1800	1875x980x1550
НЕМИГА П 250 ВС	0...+7	4,3	0,93	10,2	36,2/37,3	2,23	2400	2500x980x1550
НЕМИГА П 375 ВС	0...+7	6,5	1,4	13,3	47/48,6	2,93	3600	3750x980x1550
НЕМИГА П 125 ВСн	-2...+6	2,1	0,46	5,14	18,45/19,05	1,13	1200	1250x980x1550
НЕМИГА П 187 ВСн	-2...+6	3,2	0,7	6,77	24,2/25,3	1,49	1800	1875x980x1550
НЕМИГА П 250 ВСн	-2...+6	4,3	0,93	10,2	37,15/38,2	2,23	2400	2500x980x1550
НЕМИГА П 375 ВСн	-2...+6	6,5	1,4	13,3	50/51,6	2,93	3600	3750x980x1550



Название	Температурный режим, С	Площадь выкладки, м²	Полезный объём, м³	Номинальный ток, А	Энергопотребление, кВт энергосберег вентиляторы/без	Макс. потребляемая мощность, кВт	Хладагент/эко-дизайн, Вт	Габариты, мм
НЕМИГА П 125 ВС	0...+7	2,5	0,53	0,24	0,77/1,3	0,5	1400	1250x1100x1600
НЕМИГА П 187 ВС	0...+7	3,74	0,79	0,4	1,17/2,23	0,79	2100	1875x1100x1600
НЕМИГА П 250 ВС	0...+7	5	1,06	0,45	1,46/2,52	1,05	2800	2500x1100x1600
НЕМИГА П 375 ВС	0...+7	7,5	1,58	0,64	2,1/3,7	1,64	4200	3750x1100x1600
НЕМИГА П 125 ВСн	-2...+6	2,5	0,53	0,24	1,1/1,6	0,95	1400	1250x1100x1600
НЕМИГА П 187 ВСн	-2...+6	3,74	0,79	0,4	1,64/2,7	1,49	2100	1875x1100x1600
НЕМИГА П 250 ВСн	-2...+6	5	1,06	0,45	2,1/3,16	2	2800	2500x1100x1600
НЕМИГА П 375 ВСн	-2...+6	7,5	1,58	0,64	3,1/4,7	3,14	4200	3750x1100x1600



Название	Температурный режим, С	Площадь выкладки, м²	Полезный объём, м³	Номинальный ток, А	Энергопотребление, кВт	энергосберег. вентиляторы/без	Макс. потребл. мощность, кВт	Холодопроизводительность, Вт	Габариты, мм
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 125 ВС	0...+7	2,1	0,46	5,14	18/18,6		1,13	1200	1250x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 187 ВС	0...+7	3,2	0,7	6,77	23,5/24,6		1,49	1800	1875x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 250 ВС	0...+7	4,3	0,93	10,2	36,2/37,3		2,23	2400	2500x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 375 ВС	0...+7	6,5	1,4	13,3	47/48,6		2,93	3600	3750x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 125 ВСн	-2...+6	2,1	0,46	5,14	18,45/19,05		1,13	1200	1250x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 187 ВСн	-2...+6	3,2	0,7	6,77	24,2/25,3		1,49	1800	1875x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 250 ВСн	-2...+6	4,3	0,93	10,2	37,15/38,2		2,23	2400	2500x980x1550
НЕМИГА П СУВЕ1 Н 375 ВСн	-2...+6	6,5	1,4	13,3	50/51,6		2,93	3600	3750x980x1550



Название	Температурный режим, С	Площадь выкладки, м²	Полезный объём, м³	Номинальный ток, А	Энергопотребление, кВт	Энергосберег. вентиляторы/без	Макс. потребл. мощность, кВт	Хладопроизводительность, Вт	Габариты, мм
НЕМИГА П СУВЕ Н 125 ВС	0...+7	2,5	0,53	0,24	0,77/1,3		0,5	1400	1250x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 187 ВС	0...+7	3,74	0,79	0,4	1,17/2,23		0,79	2100	1875x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 250 ВС	0...+7	5	1,06	0,45	1,46/2,52		1,05	2800	2500x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 375 ВС	0...+7	7,5	1,58	0,64	2,1/3,7		1,64	4200	3750x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 125 ВСН	-2...+6	2,5	0,53	0,24	1,1/1,6		0,95	1400	1250x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 187 ВСН	-2...+6	3,74	0,79	0,4	1,64/2,7		1,49	2100	1875x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 250 ВСН	-2...+6	5	1,06	0,45	2,1/3,16		2	2800	2500x1000x1600
НЕМИГА П СУВЕ Н 375 ВСН	-2...+6	7,5	1,58	0,64	3,1/4,7		3,14	4200	3750x1000x1600

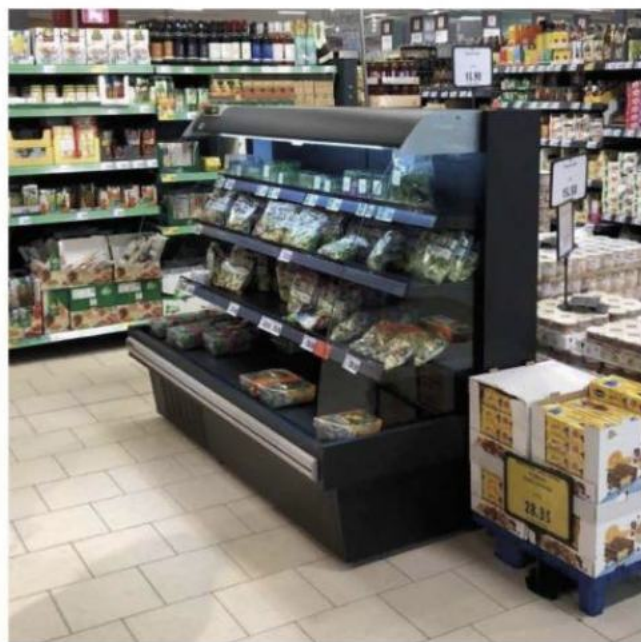
ПОЛУВЕРТИКАЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Витрины идеально подходят для создания охлаждаемых зон в магазинах любых форматов. Данные модели удобны для покупателей, так как небольшая высота витрин не перекрывает обзор торгового зала, а каскадная выкладка позволяет выгодно продемонстрировать товар.

Конструкция с расположением испарителя в задней стенке имеет ряд плюсов: значительное снижение электропотребления (вариант исполнения с дверями стекло/стеклопакет позволяет экономить до 30% электроэнергии), более равномерное распределение холодопотока на всех полках, большой охлаждаемый объём.

- Температурные режимы ВС (0...+7 С)/ВСн (-6...+6 С)
- Встроенный/выносной агрегат
- Динамическое охлаждение
- Электронный блок управления
- Терморегулирующий вентиль
- Автоматический защитный выключатель
- Исполнение витрин радиусное/прямое, боковины стекло/стеклопакет
- LED освещение
- Полки имеют два варианта установки
- В модели НЕМИГА П CUBE CUPE Н сдвижные двери из закалённого стекла
- В линейке есть модели с торцевым (угловым) элементом
- Для витрин Немига П (вынос) - на верхней полке металлический ограничитель высотой 30мм, конструкцией предусмотрена установка проволочных ограничителей
- Стандартное исполнение витрин предусматривает установку ночной шторы
- Декоративные элементы и детали обшивки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях





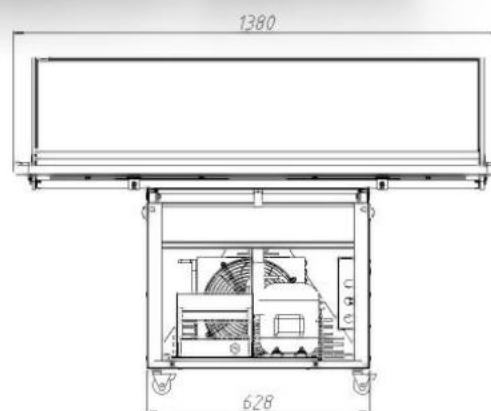
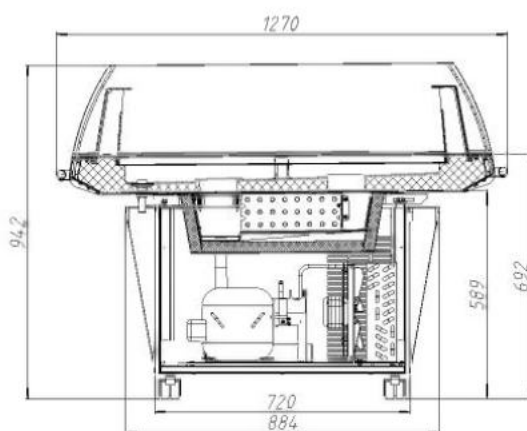
ENTECO
MASTER



ЛИДЕЯ
125" BC / 125"H BC

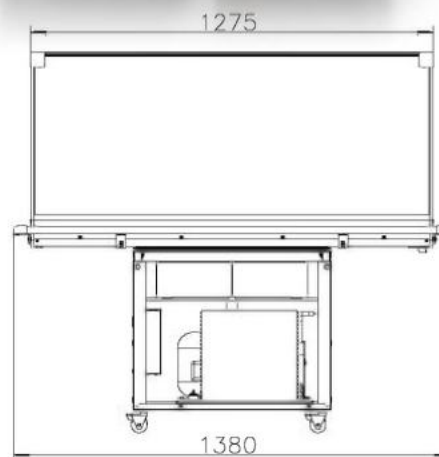
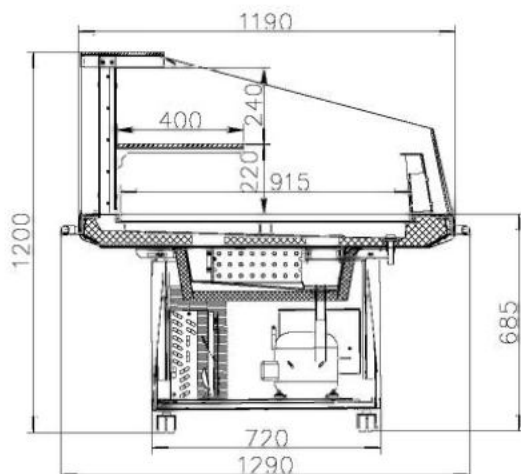
"ЛИДЕЯ 125" ВС

ООО «ИНТЭКО-МАСТЕР» представляет энергоэффективную торговую витрину «LIDEA» для самообслуживания во время промоакций и специальных предложений. Приобретая холодильную витрину, вы получаете уникальную возможность представить и продать именно ваш товар.



"ЛИДЕЯ 125"Н ВС

Витрина с дополнительной полкой обеспечивает большую площадь выкладки и ещё больший полезный охлаждаемый объём. Есть также вариант (Н2) с двумя охлаждаемыми полками для выкладки продуктов.



ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оптимальный обзор благодаря широкой поверхности витрины
- Несколько вариантов подъема базы витрины
- Инновационная система циркуляции воздуха
- Четыре поворотные колеса (два с тормозным механизмом) позволяют переместить и установить витрину в любую точку торгового объекта
- Труба-отбойник
- Возможен монтаж витрины в линию

СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- Динамическое охлаждение
- Встроенный агрегат ASPERA
- Контроллер Carel
- Вентилятор PAPST
- Система выпаривания



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Комплектация	Масса, кг	Масса, кг	Энергопотребление, кВт/сутки	Уровень звуковой мощности, дБ	Габариты с боковинами, мм
"ЛИДЕЯ 125" ВС	0...+7	1,16	0,2	с боковинами + ограничитель	150	150	9	53	1380x1270x942
"ЛИДЕЯ 125"Н ВС	0...+7	1,56	0,27	с боковинами + ограничитель	170	170	12	55	1380x1290x1200
"ЛИДЕЯ 125" Н2 ВС	0...+7	1,94	0,32	с боковинами + ограничитель	180	180	15	55	1380x1290x1400

ENTEKO
MASTER



ВИЛИЯ
CUBE П

Холодильные витрины ВИЛИЯ CUBE со встроенным агрегатом (Aspera, Италия) обладают функциональностью, как оборудование с выносным холодом, поэтому являются универсальным решением для магазинов любого формата, где нет возможности использовать центральное холодоснабжение.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Максимальная экспозиция (загрузка)
- Низкий фронт, увеличивающий полезный объем загрузки
- Эргономичный современный дизайн
- Испаритель (SEST, Италия)
- Конструкция с расположением испарителя в задней стенке, которая имеет ряд плюсов:
 - значительное снижение энергопотребления. Вариант исполнения с дверями (стеклопакет/стекло) позволяет экономить до 30% электроэнергии. ВИЛИЯ CUBE – лидер среди аналогов по низкому энергопотреблению
 - большой охлаждаемый объём
 - более равномерное распределение холодопотока на всех полках
- Выпариватель талой воды
- Возможность установки дополнительного ряда полок для открытых витрин (П ВС)
- Возможность установки 3-х видов ограничителей (листовой, проволочный, акриловое стекло)
- Варианты исполнения с разными температурными режимами дает возможность подобрать идеальные условия для хранения продуктов

С дверями стеклопакет/стекло (RD)

Динамическое охлаждение

Экономия электроэнергии до 30%



Открытые витрины (П)

Динамическое охлаждение



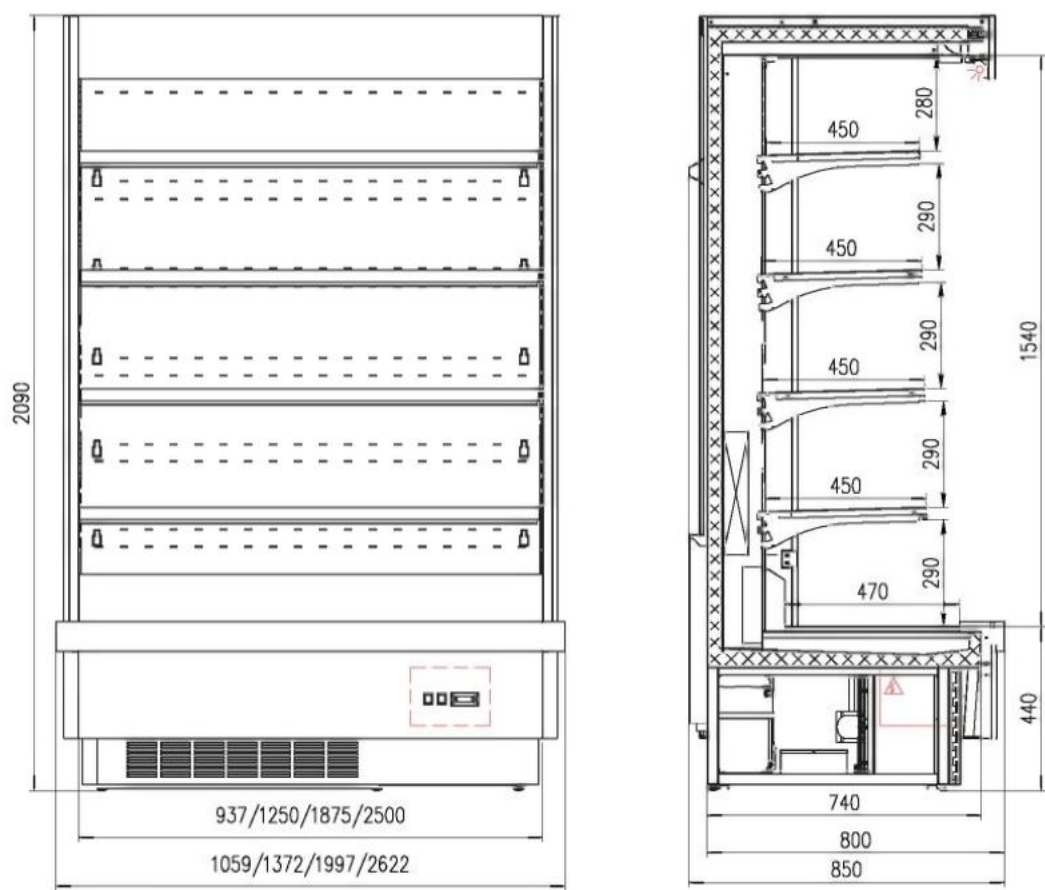
СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

- 4 ряда полок по 450мм с ценникодержателями (открытые модели П 0...+7 и -2...+6), 5 рядов полок по 500 мм с ценникодержателями (модели RD 0...+7 и -2...+6)
- Верхняя светодиодная подсветка
- Контроллер Eliwell (Carel)
- Испаритель SEST (Италия)
- Ограничители (верхний ряд полок для моделей 0...+7, на всех полках для моделей +1...+10)
- Встроенный агрегат Aspera (Италия)
- Динамическое охлаждение
- Хладагент R507

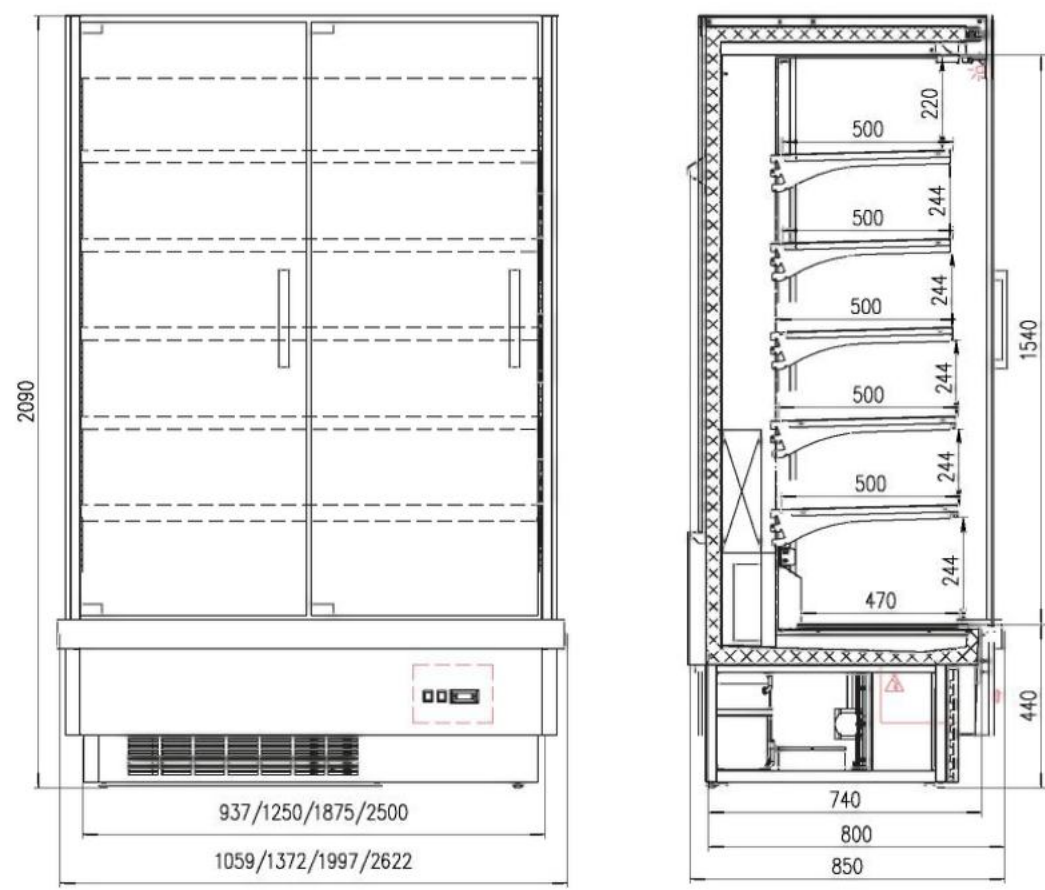
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид	Название	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Хладопроизводительность Q, kWt	Максимальная потребляемая мощность, кВт	Суточное электропотребление, кВт	Габариты с боковинами, мм
Горка гастрономическая	ВИЛИЯ CUBE 90П ВС	0...+7	2,06	0,62	1,12	0,86	11,9	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 125П ВС	0...+7	2,84	0,87	1,15	1,06	15,2	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 187П ВС	0...+7	4,26	1,3	2,25	1,76	27,3	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 250П ВС	0...+7	5,68	1,73	3	2,11	33,1	2622x850x2090
Горка фруктовая	ВИЛИЯ CUBE 90П ВВ	+1...+10	1,64	0,42	1,1	0,86	11,9	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 125П ВВ	+1...+10	2,28	0,55	1,47	1,06	15,2	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 187П ВВ	+1...+10	3,41	0,84	2,2	1,76	27,3	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 250П ВВ	+1...+10	4,55	1,1	2,94	2,11	33,1	2622x850x2090
Горка пресервы	ВИЛИЯ CUBE 90П ВСн	-2...+6	2,06	0,62	1,12	1,05	12,4	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 125П ВСн	-2...+6	2,84	0,87	1,5	1,73	17,5	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 187П ВСн	-2...+6	4,26	1,3	2,25	2,08	28	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE 250П ВСн	-2...+6	5,68	1,73	3	3,46	35	2622x850x2090
С дверями	ВИЛИЯ CUBE RD 90П ВС	0...+7	2,67	0,69	0,94	0,59	6,4	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 125П ВС	0...+7	3,71	0,96	1,25	0,60	9,5	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 187П ВС	0...+7	5,57	1,44	1,88	0,92	13,1	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 250П ВС	0...+7	7,43	1,93	2,50	1,12	19,8	2622x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 90П ВВ	+1...+10	1,64	0,42	0,92	0,59	5,6	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 125П ВВ	+1...+10	2,28	0,55	1,23	0,60	8,3	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 187П ВВ	+1...+10	3,41	0,84	1,84	0,92	11,5	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 250П ВВ	+1...+10	4,55	1,10	2,45	1,12	17,3	2622x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 90П ВСн	-2...+6	2,67	0,69	0,94	0,59	7,8	1060x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 125П ВСн	-2...+6	3,71	0,96	1,25	0,60	11,6	1372x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 187П ВСн	-2...+6	5,57	1,44	1,88	0,97	15,9	1997x850x2090
	ВИЛИЯ CUBE RD 250П ВСн	-2...+6	7,43	1,93	2,60	1,12	24,1	2622x850x2090

ВИЛИЯ CUBE П

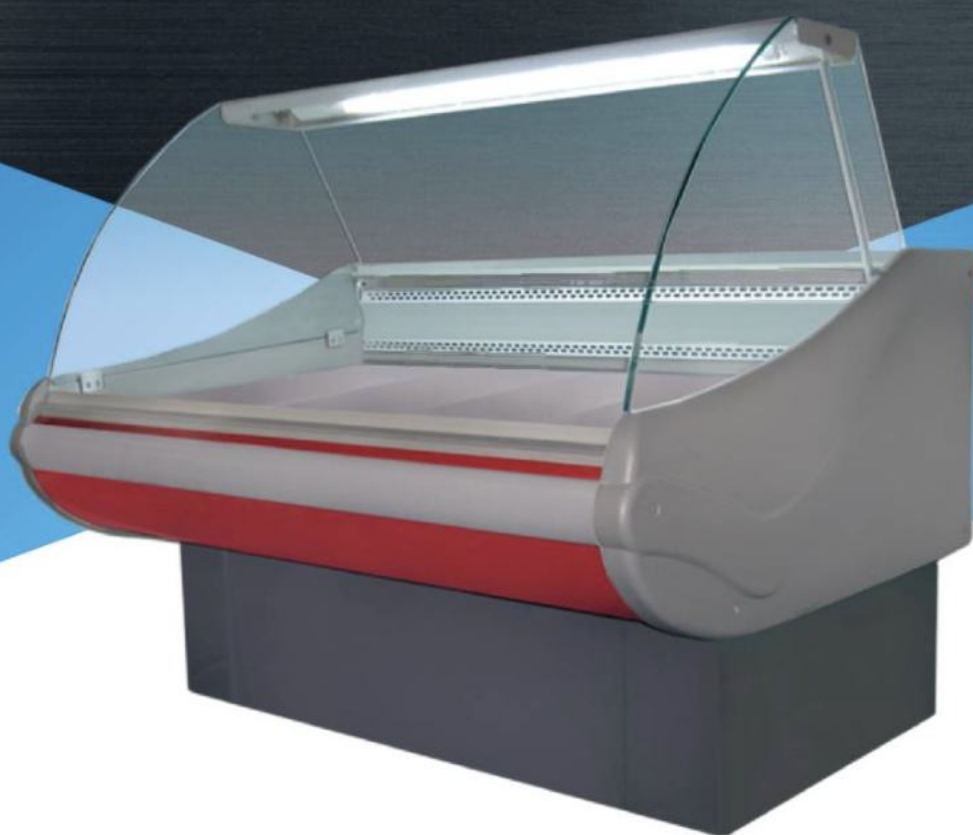


ВИЛИЯ CUBE RD





ENTECO
MASTER



ВИЛИЯ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Холодильные витрины Вилия с радиусным стеклом используются для хранения и продажи охлажденных и замороженных продуктов питания (мясо, рыба, колбасы, молочная и кондитерская продукция, полуфабрикаты), в зависимости от температурного режима.

Температурные режимы:

- среднетемпературные (0...+7)
- универсальные (-6...+6)
- низкотемпературные (не выше -18)
- высокотемпературные (+1...+10)

Варианты исполнения:

- закрытые
 - открытые SELF (самообслуживание)
- высота витрин 980 мм
- угловые (торцевые)

Технические характеристики

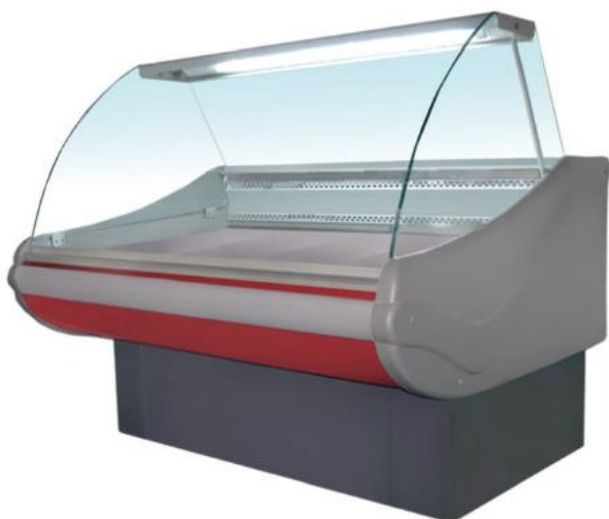
- Размерный ряд 120/150/180/240
- Статическое охлаждение
- Корпус витрины из листовой оцинкованной стали
- Большой охлаждаемый запасник для хранения товара
- LED подсветка
- Электронный блок управления
- Автоматический защитный выключатель
- Декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях



	Модель	Температурный режим °C	Площадь выкладки м²	Полезный объем, м³	Хладопроизводительность, Вт	Максимальная потребляемая мощность, кВт	Суточное электропотребление, кВт	Габариты с боковинами, мм
Витрина гастрономическая	ВИЛИЯ 120 ВС	0...+7	0,9	0,42	450	0,479	5,34	1280x1120x1260
	ВИЛИЯ 150 ВС	0...+7	1,13	0,53	520	0,484	6,4	1580x1120x1260
	ВИЛИЯ 180 ВС	0...+7	1,35	0,63	620	0,605	6,74	1880x1120x1260
	ВИЛИЯ 240 ВС	0...+7	1,8	0,84	900	0,957	10,6	2480x1120x1260
Витрина гастрономическая открытая	ВИЛИЯ 120 ВС SELF	0...+7	0,9	0,42	580	0,551	6,11	1280x1120x980
	ВИЛИЯ 150 ВС SELF	0...+7	1,13	0,53	620	0,551	8,52	1580x1120x980
	ВИЛИЯ 180 ВС SELF	0...+7	1,35	0,63	700	0,931	10,3	1880x1120x980
	ВИЛИЯ 240 ВС SELF	0...+7	1,8	0,84	1050	1,166	12,9	2480x1120x980
Витрина пресервы	ВИЛИЯ 120 ВСн	-6...+6	0,9	0,42	520	0,479	7,08	1320x1120x1260
	ВИЛИЯ 150 ВСн	-6...+6	1,13	0,53	600	0,567	8,24	1620x1120x1260
	ВИЛИЯ 180 ВСн	-6...+6	1,35	0,63	680	0,728	9,05	1920x1120x1260
	ВИЛИЯ 240 ВСн	-6...+6	1,8	0,84	970	0,98	14,32	2520x1120x1260
Витрина пресервы открытая	ВИЛИЯ 120 ВСн SELF	-6...+6	2,67	0,69	680	0,56	9,36	1320x1120x980
	ВИЛИЯ 150 ВСн SELF	-6...+6	3,71	0,96	730	0,93	11,3	1620x1120x980
	ВИЛИЯ 180 ВСн SELF	-6...+6	5,57	1,44	920	0,93	13,5	1920x1120x980
	ВИЛИЯ 240 ВСн SELF	-6...+6	7,43	1,93	1360	1,17	19,7	2520x1120x980
Витрина замороженные продукты	ВИЛИЯ 120 ВН	не выше -18	0,9	0,24	650	0,792	10,53	1320x1120x1260
	ВИЛИЯ 150 ВН	не выше -18	1,13	0,3	730	0,811	12,6	1620x1120x1260
	ВИЛИЯ 180 ВН	не выше -18	1,35	0,37	840	1,031	13,63	1920x1120x1260
Витрина кондитерские изделия	ВИЛИЯ 120 ВВ	+1...+10	1,7	0,25	440	0,479	5,3	1280x1120x1260
	ВИЛИЯ 150 ВВ	+1...+10	2,05	0,31	510	0,484	6,2	1580x1120x1260
Витрина угловая	ВИЛИЯ УВ 90 ВС	0...+7	0,9	0,45	450	0,473	5,26	1830x1200x1260
	ВИЛИЯ УН 90 ВС	0...+7	0,9	0,15	430	0,486	5,54	1830x1200x1260
	ВИЛИЯ УВ 90 ВСн	-6...+6	0,9	0,45	520	0,473	5,712	1830x1200x1260
	ВИЛИЯ УН 90 ВСн	-6...+6	0,9	0,15	500	0,486	5,99	1830x1200x1260



Витрина среднетемпературная

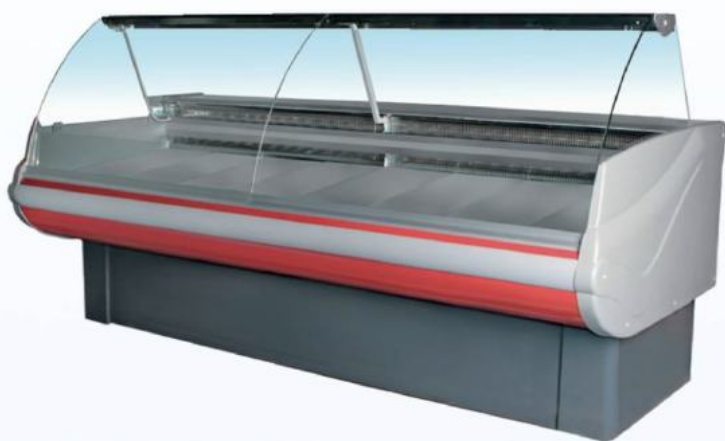


- Для среднетемпературной витрины:

Температурный режим - $0...+7^{\circ}\text{C}$

Размерный ряд: 120/150/180/240

Витрина универсальная



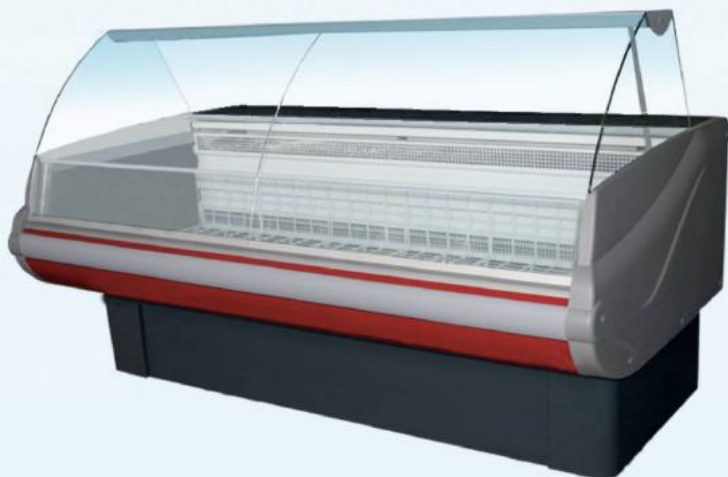
- Для универсальной витрины:

Температурный режим - $-6...+6^{\circ}\text{C}$

Размерный ряд: 120/150/180/240

Нагревательные элементы системы размораживания

Витрина низкотемпературная



- Для низкотемпературной витрины:

Температурный режим - не выше -18°C

Размерный ряд: 120/150/180

Нагревательные элементы системы размораживания

Подогрев боковых стекол

Стеклоотбойник — стеклопакет («антизапотеватель»)

Корзины в комплекте:

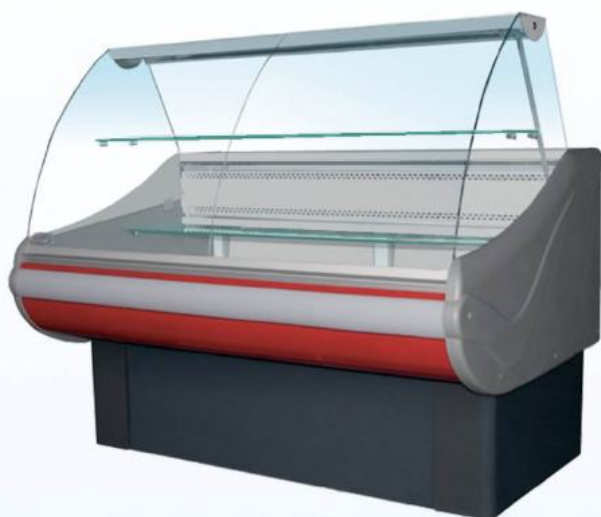
4 шт. (для 120)/5 шт. (для 180)/6 шт. (для 240)

Вилия SELF



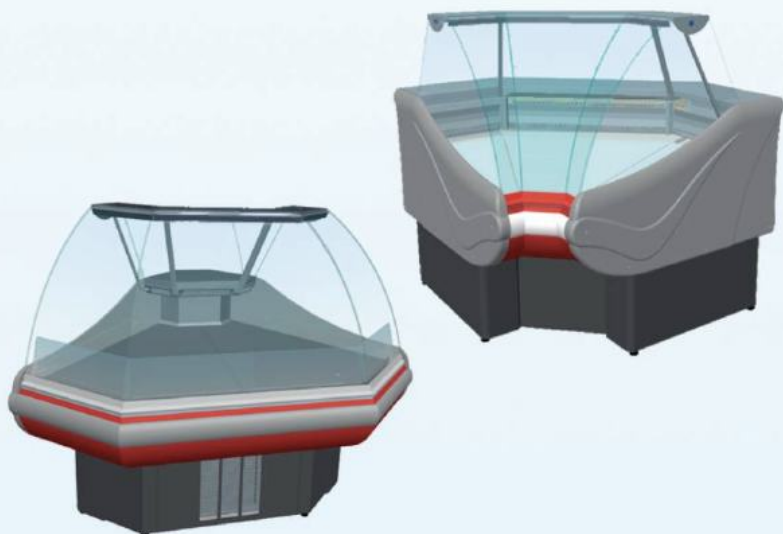
- Для открытой витрины:
Температурный режим - 0...+7 C/-6...+6
Размерный ряд: 120/150/180/240
Витрина для самообслуживания

Вилия высокотемпературная



- Для высокотемпературной витрины:
Температурный режим - +1...+10 C
Размерный ряд: 120/150
Стеклопанель в стандартной комплектации

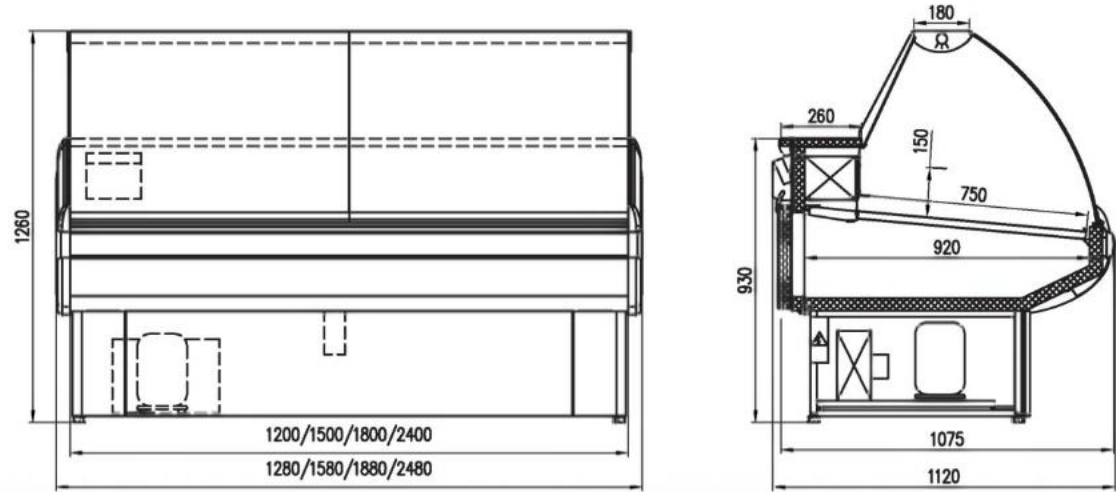
Вилия угловая



- Для угловой витрины:
Температурный режим - 0...+7 C/-6...+6
УН 90 - угол наружный, УВ 90 - угол внутренний

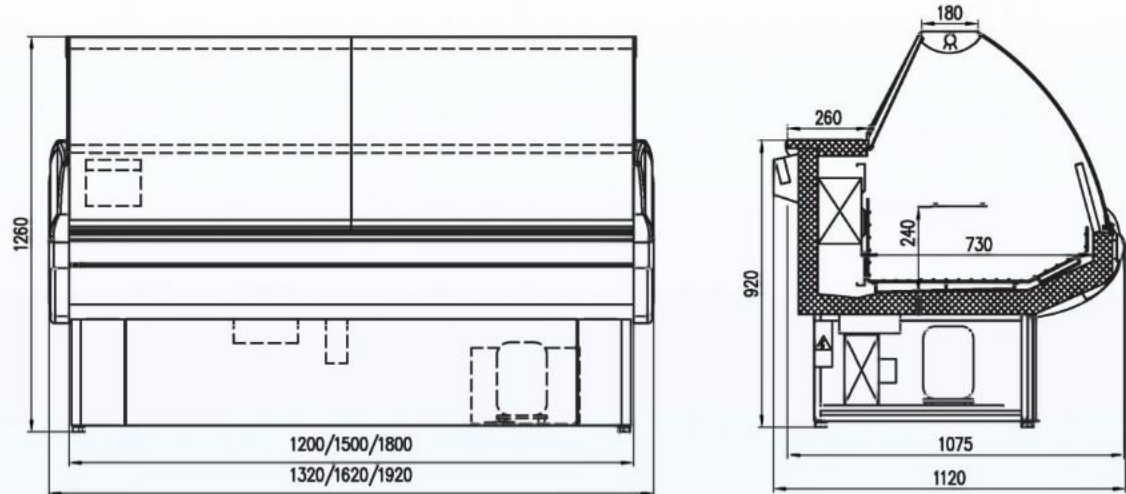
Вилия среднетемпературная/универсальная

Вилия ВС



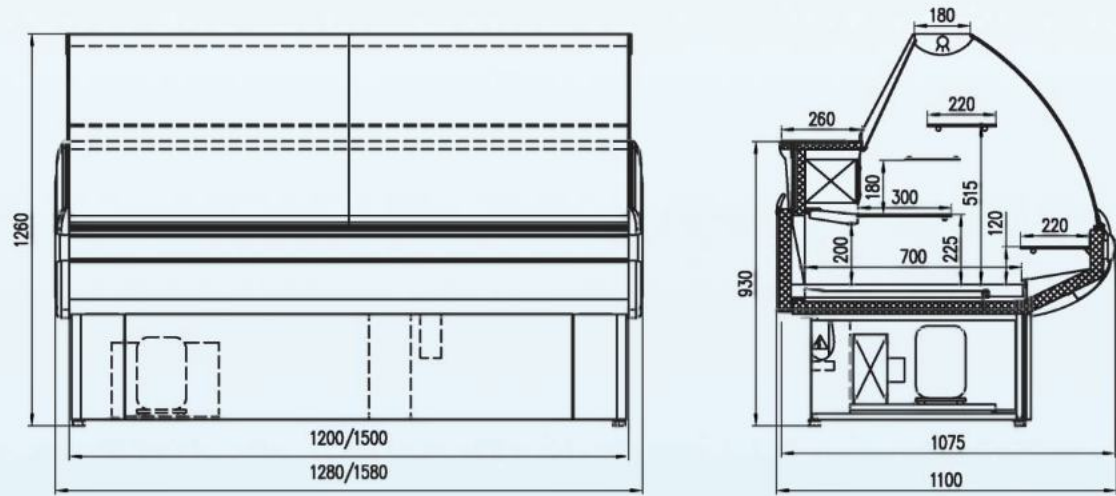
Вилия низкотемпературная

Вилия ВНУ

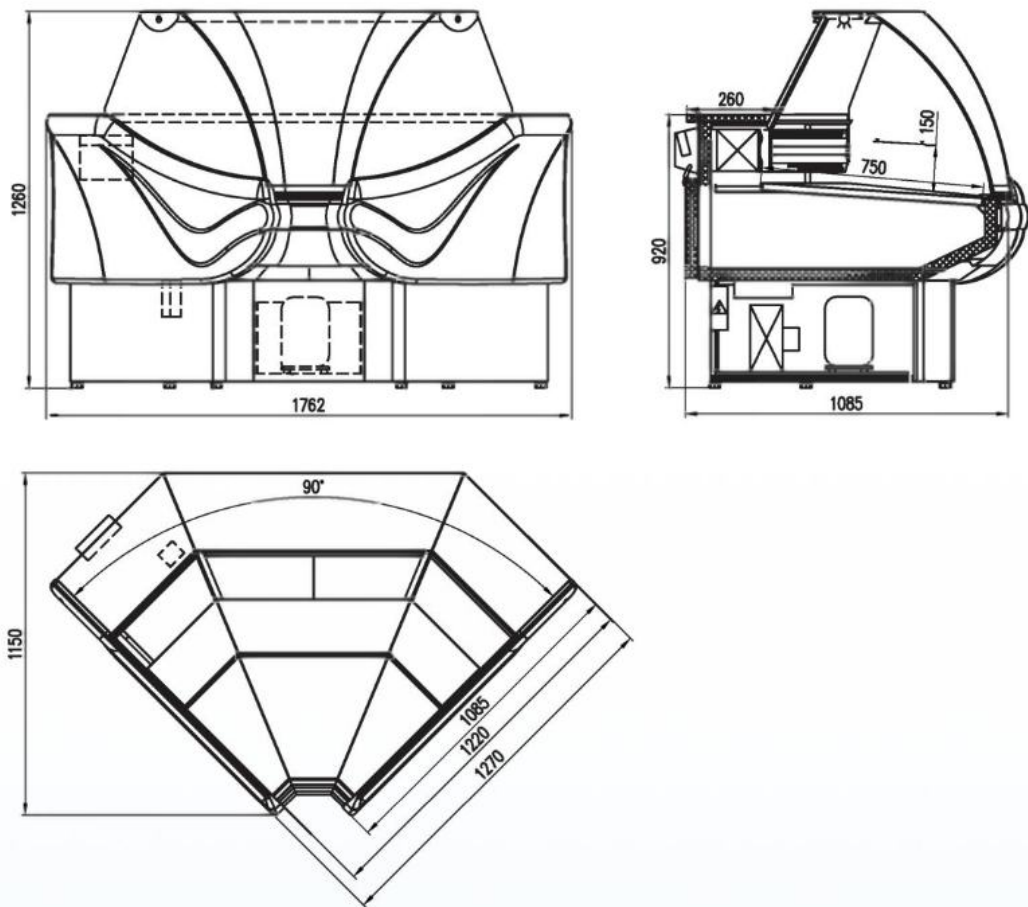


Вилия высокотемпературная

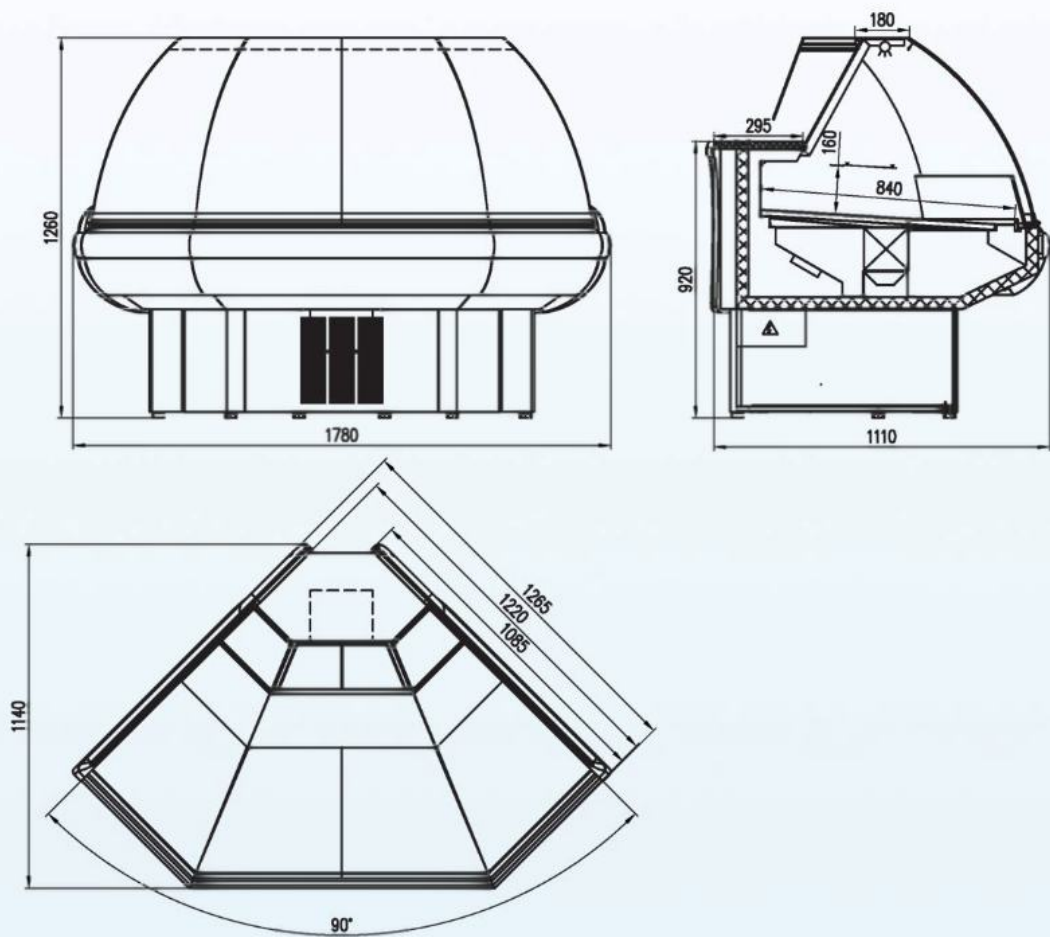
Вилия ВСК



Виляя УВ



Виляя УН



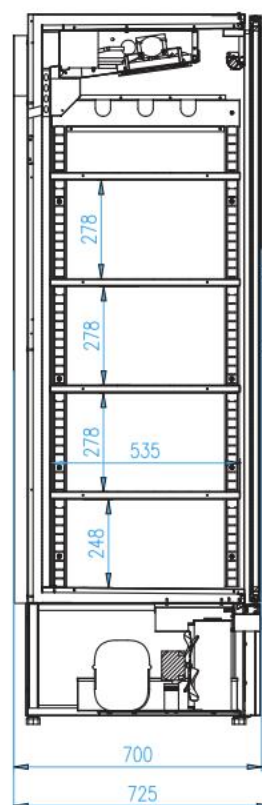
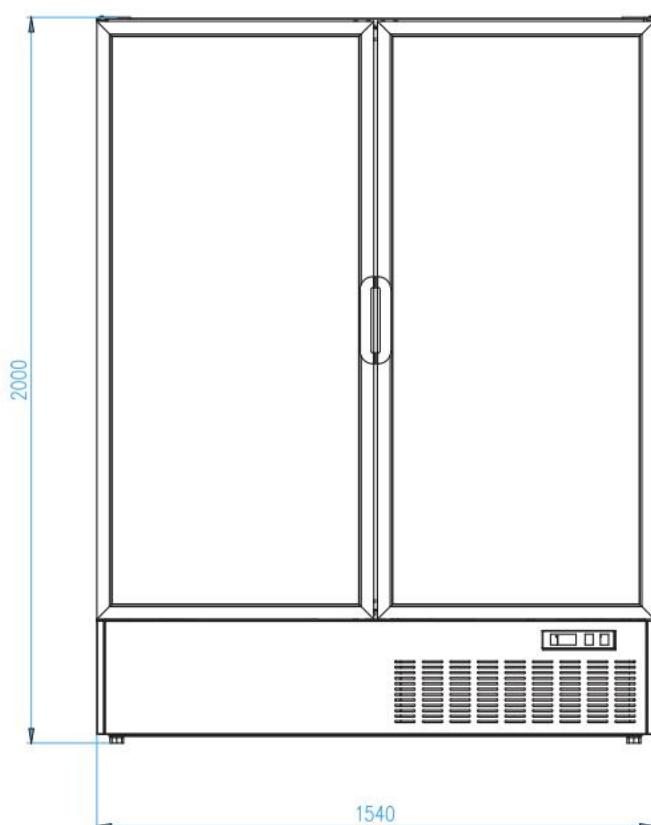
ENTECO
MASTER



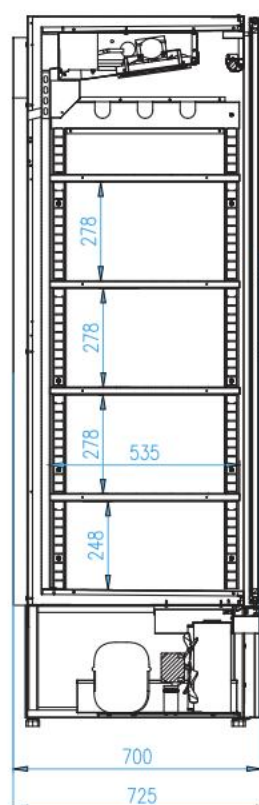
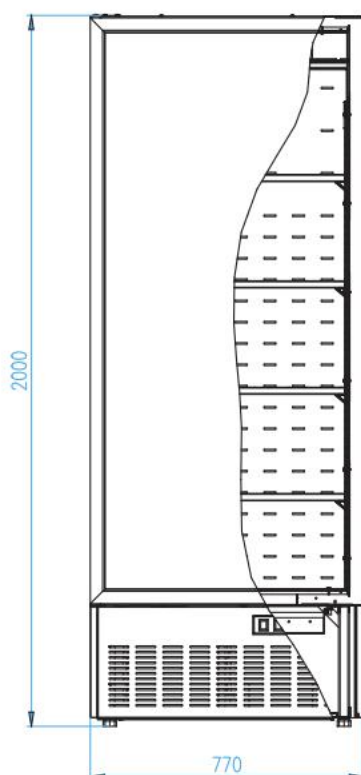
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ / УНИВЕРСАЛЬНЫЕ / НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ

Двухдверные шкафы Случь с полезным объёмом выкладки 1300 л. могут выполняться с глухими металлическими дверями, стеклянными распашными дверями, дверями купе, а также в исполнении с разделёнными дверями (Split). Шкаф в исполнении «двери купе» может изготавливаться с фризом, используется как место для рекламы.



Однодверные шкафы Случь с полезным объёмом выкладки 650 л. могут выполняться с глухой металлической или стеклянной дверью, а также в исполнении с разделенными дверями (Split).



ШКАФЫ СЛУЧЬ

В зависимости от предполагаемых целей, объема и других характеристик, холодильный шкаф может устанавливаться в складах и складских помещениях (с глухими металлическими дверями), в торговых залах магазинов всех форматов, а также в кафе, барах, ресторанах, на пищевых производствах (со стеклянными дверями, с дверями купе).

По температурным режимам шкафы подразделяют на: среднетемпературные, универсальные и низкотемпературные.

- Корпус выполнен из листовой оцинкованной стали с пенополиуретановой изоляцией
- Каружная и внутренняя поверхность шкафа окрашена пищевой полимерной краской
- Автоматическая система оттайки с выпаривателем воды
- Предусмотрена перестановка полок на любую высоту внутри полезного объема
- Внутри шкафа имеется освещение, которое включается от независимого выключателя
- Дверное уплотнение имеет конструкцию, исключающую выход конденсата на наружную поверхность шкафа
- Регулируемые ножки
- Дверь шкафа распашная (для глухих дверей)
- Дверь шкафа стеклопакет с пластиковым обрамлением (для стеклянных дверей)
- Дверь шкафа подвижная и самозакрывающаяся, изготовлена из двух стеклопакетов в пластиковом обрамлении (для дверей купе)
- Холодильный шкаф Случь 1300 ВН двери купе может изготавливаться с фризом, используется как место для рекламы

СЛУЧЬ ШН (низкотемпературные)

Описание	Ед. измерения	Верхний: Случь 700 ШН Нижний: Случь 650 ШН глухая дверь/стеклянная	Верхний: Случь 1400 ШН Нижний: Случь 1300 ШН глухая дверь/стеклянная/двери купе
Температура в полезном объеме	°C	-18	-18
Экспозиционная охлаждаемая площадь	м2	1,5	3,1
Полезный объем	м3	Верхний: 0,7; Нижний: 0,65	Верхний: 1,4; Нижний: 1,3
Размораживание шкафа	тип	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.
Контроль работы шкафа	тип	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL
Электропитание (напряжение/частота/ фаза)	В/Гц/п	220-15+10/50/1	220-15+10/50/1
Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения	А	3,7	4,8
Максимальная потребляемая мощность в режиме размораживания	Вт	680	1170
Электропотребление шкафа в сутки*	кВт/сут.	14,2	19,9
Габаритные размеры шкафа при эксплуатации, не более - длина - глубина - высота	мм мм мм	Верхний: 770*740*2170 Нижний: 770*740*2000	Верхний: 1550*740*2170 Нижний: 1550*740*2000
Масса, не более	кг	160/170	250/270
Максимально допустимая нагрузка на одну экспозиционную полку шкафа **	кг	40	40

ШКАФЫ СЛУЧЬ

случь ШС (среднетемпературные)

Описание	Ед. измерения	Верхний: Случь 700 ШС Нижний: Случь 650 ШС глухая дверь/стеклянная	Верхний: Случь 1400 ШС Нижний: Случь 1300 ШС глухая дверь/стеклянная/двери купе
Температура в полезном объеме	°C	0...+7	0...+7
Экспозиционная охлаждаемая площадь	м2	1,9	3,8
Полезный объем	м3	Верхний: 0,7; Нижний: 0,65	Верхний: 1,4; Нижний: 1,3
Размораживание шкафа	тип	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.
Контроль работы шкафа	тип	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL
Электропитание (напряжение/частота/ фаза)	В/Гц/п	220-15+10/50/1	220-15+10/50/1
Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения	А	2,5	2,54
Максимальная потребляемая мощность в режиме размораживания	Вт	44	52
Электропотребление шкафа в сутки*	кВт/сут.	6,44	8,2
Габаритные размеры шкафа при эксплуатации, не более - длина - глубина - высота	мм мм мм	Верхний: 770*740*2170 Нижний: 770*740*2000	Верхний: 1550*740*2170 Нижний: 1550*740*2000
Масса, не более	кг	150/160	210/225/230
Максимально допустимая нагрузка на одну экспозиционную полку шкафа **	кг	40	40

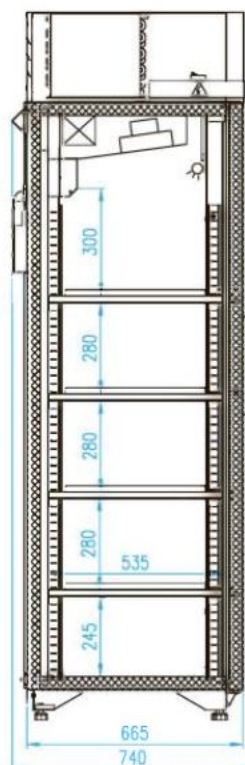
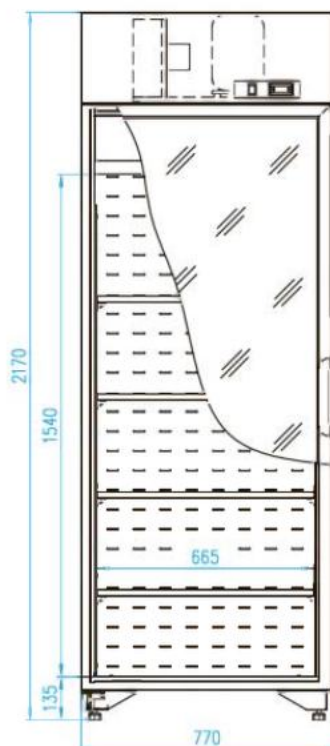
случь ШСн (универсальные)

Описание	Ед. измерения	Верхний: Случь 700 ШСн Нижний: Случь 650 ШСн глухая дверь/стеклянная	Верхний: Случь 1400 ШСн Нижний: Случь 1300 ШСн глухая дверь/стеклянная/двери купе
Температура в полезном объеме	°C	-6...+6	-6...+6
Экспозиционная охлаждаемая площадь	м2	1,9	3,8
Полезный объем	м3	Верхний: 0,7; Нижний: 0,65	Верхний: 1,4; Нижний: 1,3
Размораживание шкафа	тип	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.	Автоматическое/Естественное - 4 раза в сутки по 30 мин.
Контроль работы шкафа	тип	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL	Электронный регулятор (контроллер) Eliwell/CAREL
Электропитание (напряжение/частота/ фаза)	В/Гц/п	220-15+10/50/1	220-15+10/50/1
Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения	А	2,5	2,54
Максимальная потребляемая мощность в режиме размораживания	Вт	444	970
Электропотребление шкафа в сутки*	кВт/сут.	8,8	10,7
Габаритные размеры шкафа при эксплуатации, не более - длина - глубина - высота	мм мм мм	Верхний: 770*740*2170 Нижний: 770*740*2000	Верхний: 1550*740*2170 Нижний: 1550*740*2000
Масса, не более	кг	150/160	210/225/230
Максимально допустимая нагрузка на одну экспозиционную полку шкафа **	кг	40	40

СЛУЧЬ 700

Верхнее расположение агрегата

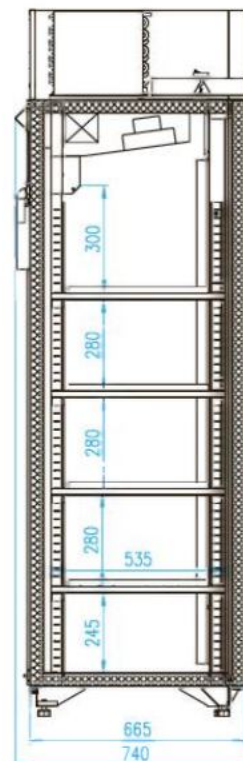
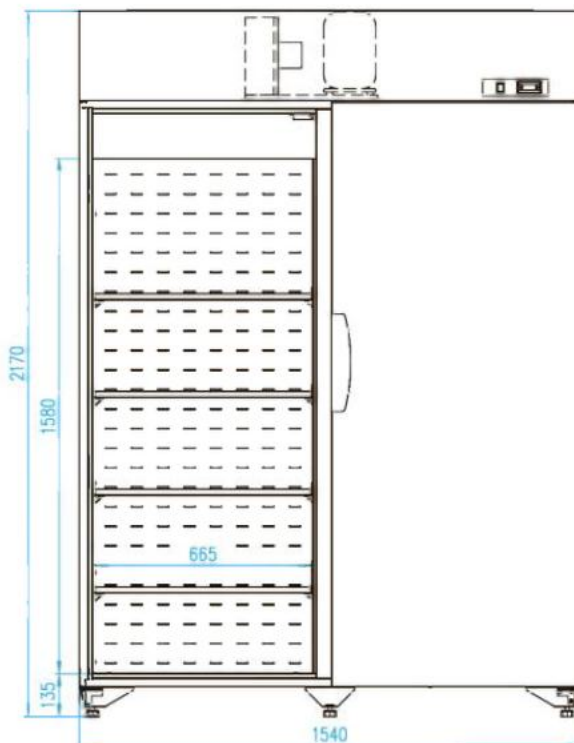
Однодверные шкафы Случь с полезным объёмом выкладки 700 л. могут выполняться с глухой металлической или стеклянной дверью, а также в исполнении с разделёнными дверями (Split).



СЛУЧЬ 1400

Верхнее расположение агрегата

Двухдверные шкафы Случь с полезным объёмом выкладки 1400 л. могут выполняться с глухими металлическими дверями, стеклянными распашными дверями, дверями купе, а также в исполнении с разделёнными дверями (Split). Шкаф в исполнении «двери купе» может изготавливаться с фризом, используется как место для рекламы.

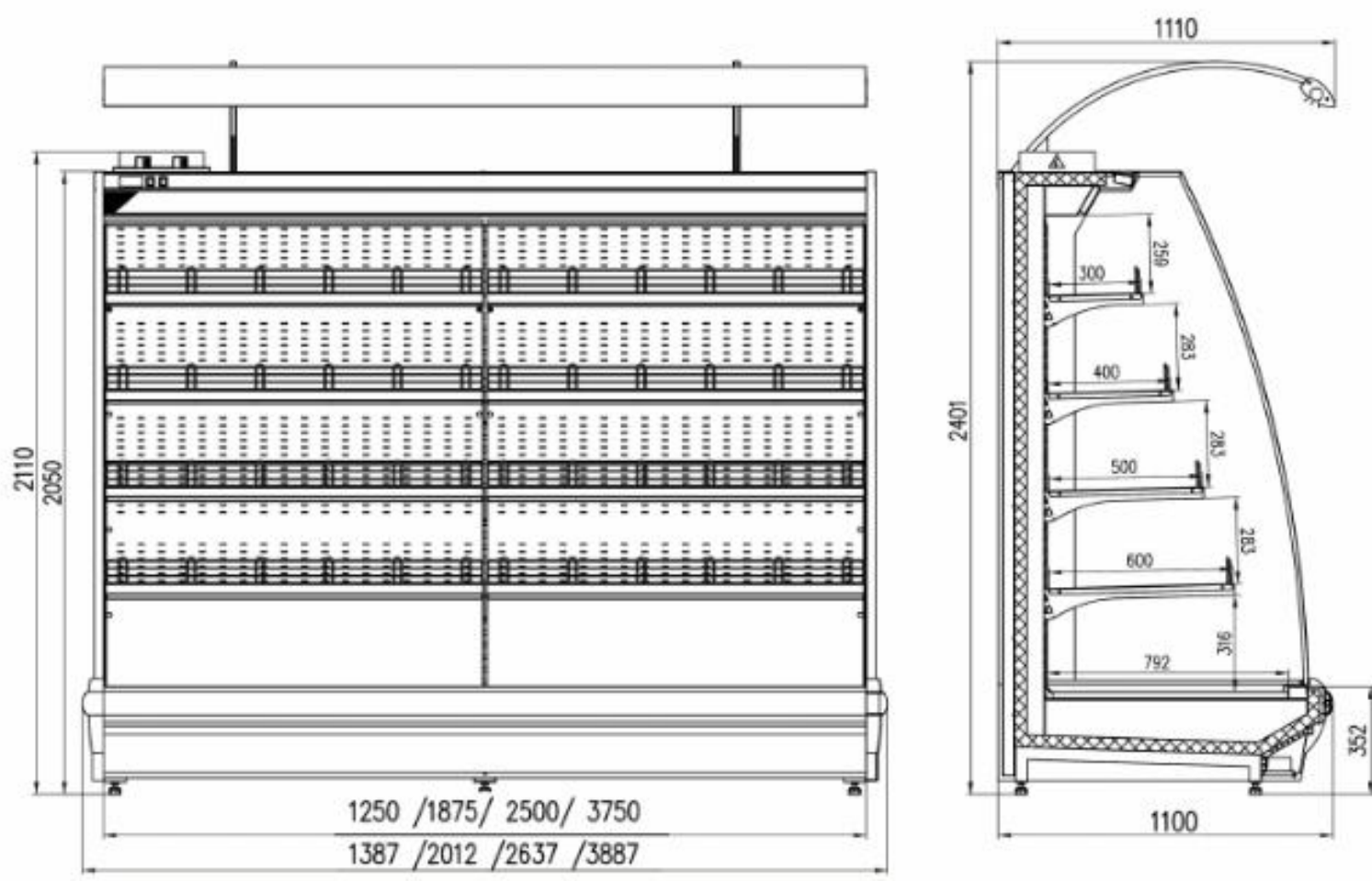


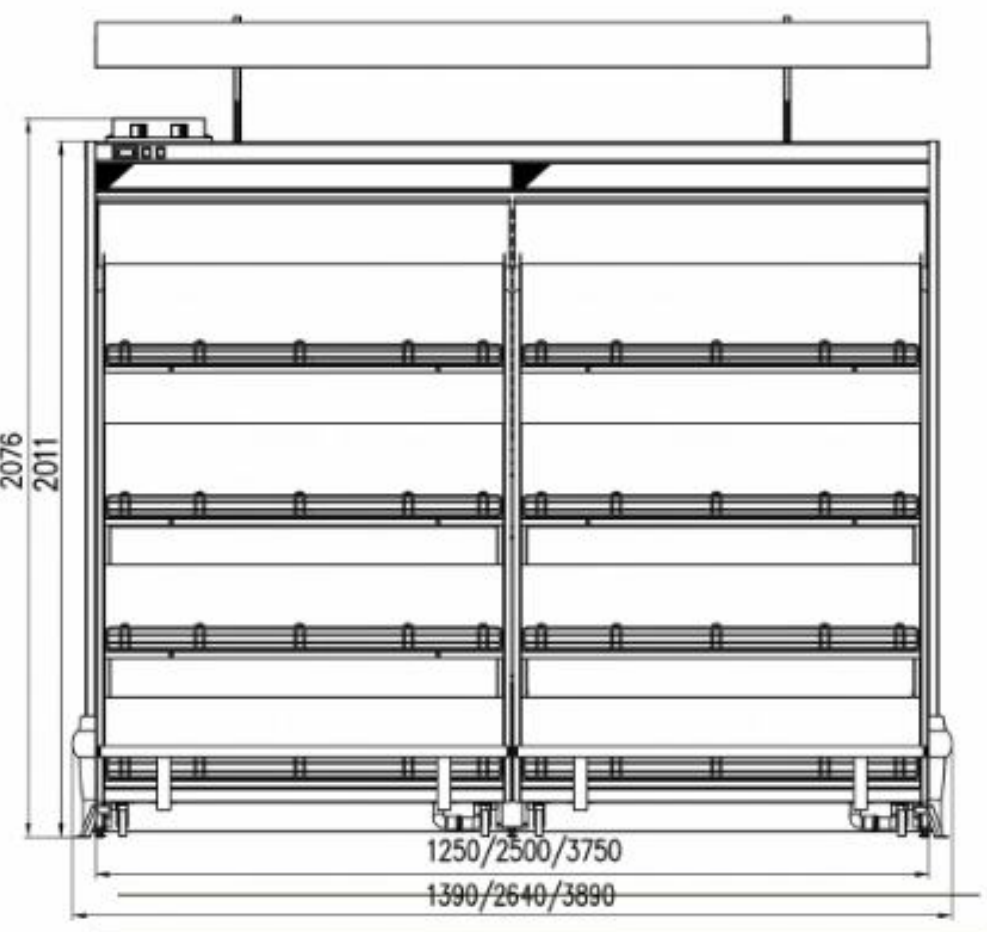
ENTECO
MASTER



ГОРКИ ФРУКТОВЫЕ

НЕМИГА EXTRA П2 ВВ/НЕМИГА EXTRA 2П2 ВВ





ГОРКА ФРУКТОВАЯ

Холодильные горки Немига Extra 2П2 представляют собой высокотемпературные охлаждаемые витрины полочного типа с динамическим охлаждением, предназначенные для кратковременного хранения и демонстрации упакованных и неупакованных фруктов/овощей. Работают с внешним холодильным агрегатом в системе централизованного холодоснабжения.

- электронный блок управления
- автоматический защитный выключатель
- терморегулирующий вентиль
- светодиодная LED подсветка
- 4 ряда сплошных полок глубиной — 300,400,500,600 мм
- конструкцией предусмотрены проволочные ограничители
- наличие отбойников
- декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях
- легко монтируются в линию

ГОРКА ФРУКТОВАЯ

Холодильные горки Немига Extra П2 представляют собой высокотемпературные охлаждаемые витрины полочного типа с выкатными тележками. Предназначены для кратковременного хранения и демонстрации упакованных и неупакованных фруктов/овощей. Оборудование с динамическим охлаждением и внешним холодильным агрегатом.

- электронный блок управления
- автоматический защитный выключатель
- терморегулирующий вентиль
- светодиодная LED подсветка
- 2 выкатные тележки
- 4 ряда полок глубиной делящихся напополам — 2х150, 2х200, 2х250, 2х300 мм
- полки имеют три варианта установки наклона
- проволочные ограничители на каждой полке
- декоративные элементы и детали обшивки подставки витрин могут выполняться в различных цветовых исполнениях
- легко монтируются в линию

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Площадь выкладки, м2	Полезный объём, м3	Холодопроизводи- тельность, Вт	Максимальная потребляемая мощность, кВт	Суточное электропотребле- ние, кВт	Габариты с боковинами, мм
НЕМИГА EXTRA П2 125 ВВ	1,92	0,34	1500	0,5	2,5	1390x1100x2400
НЕМИГА EXTRA П2 250 ВВ	3,84	0,68	2600	1,05	4,5	2640x1100x2400
НЕМИГА EXTRA П2 375 ВВ	5,78	1,02	3700	1,63	6,7	3890x1100x2400
НЕМИГА EXTRA 2П2 125 ВВ	3,2	0,9	1590	0,5	2,5	1390x1100x2400
НЕМИГА EXTRA 2П2 187 ВВ	4,9	1,4	1900	0,85	3,9	2012x1100x2400
НЕМИГА EXTRA 2П2 250 ВВ	6,5	1,9	2650	1,14	4,8	3640x1100x2400
НЕМИГА EXTRA 2П2 375 ВВ	9,7	2,8	3710	1,8	7,9	3890x1100x2400



ENTECO
MASTER



СЛУЧЬ
НАСТОЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Настольные шкафы

Холодильный шкаф Случь может выступать в роли икорного шкафа, предназначенного для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения пресервов, икры, рыбных деликатесов и других продуктов, требующих особых условий хранения и температурного режима от $-2...-6^{\circ}\text{C}$ и в роли барного шкафа, предназначенного для кратковременного хранения различных напитков в температурном режиме от $0...+7^{\circ}\text{C}$.

Данная модель используется на предприятиях общественного питания и торговли, может устанавливаться под барной стойкой или напоказ, тем самым демонстрируя товар.

- Шкаф Случь оснащен настраиваемым термостатом, LED подсветкой
- Корпус шкафа выполнен из листовой оцинкованной стали с пенополиуретановой изоляцией
- Наружная и внутренняя поверхность шкафа окрашена пищевой полимерной краской
- Гарантированное поддержание указанной температуры (отлично подходит для икры, пресервов)
- Максимально допустимая нагрузка на одну экспозиционную полку шкафа - 10 кг
- Цвет корпуса - черный (белый под заказ), тип двери - стекло (глухая под заказ)
- Может изготавливаться в исполнении с замком и без замка

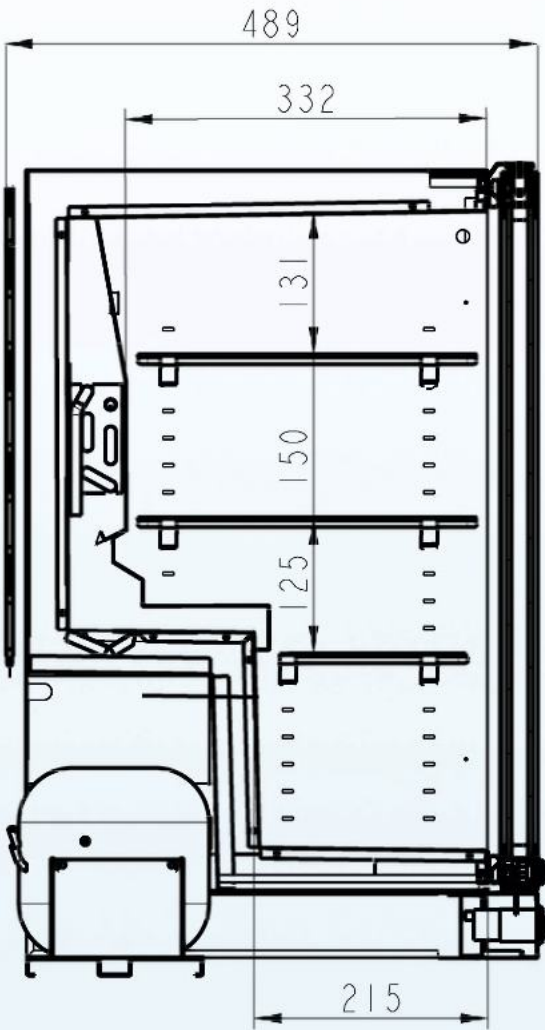
Случь Барный



Случь Икорный



Характеристики	Ед. измерения	60 ШС Случь Барник	60 ШСн Случь Икорник
Температурный режим	С	0...+7	-2...+6
Экспозиционная охлаждаемая площадь	м ²	0,28	0,28
Полезный объем	м ³	0,06	0,06
Размораживание шкафа	Тип	Автоматическое/ТЭНы	Автоматическое/ТЭНы
Контроль работы шкафа	Тип	Электронный контроллер Carel	Электронный контроллер Carel
Электропитание (напряжение/частота/фаза)	В/Гц/п	220 ⁺¹⁰ ₋₁₅ /50	220 ⁺¹⁰ ₋₁₅ /50
Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения	А	0,65	0,65
Мах потребляемая мощность в режиме размораживания	Вт	490	490
Электропотребление	Вт/сут	2,25	2,5
Габариты (ДхШхВ)	мм	435x500x755	435x500x755
Мах допустимая нагрузка на одну полку	кг	50	50
Масса	кг	10	10



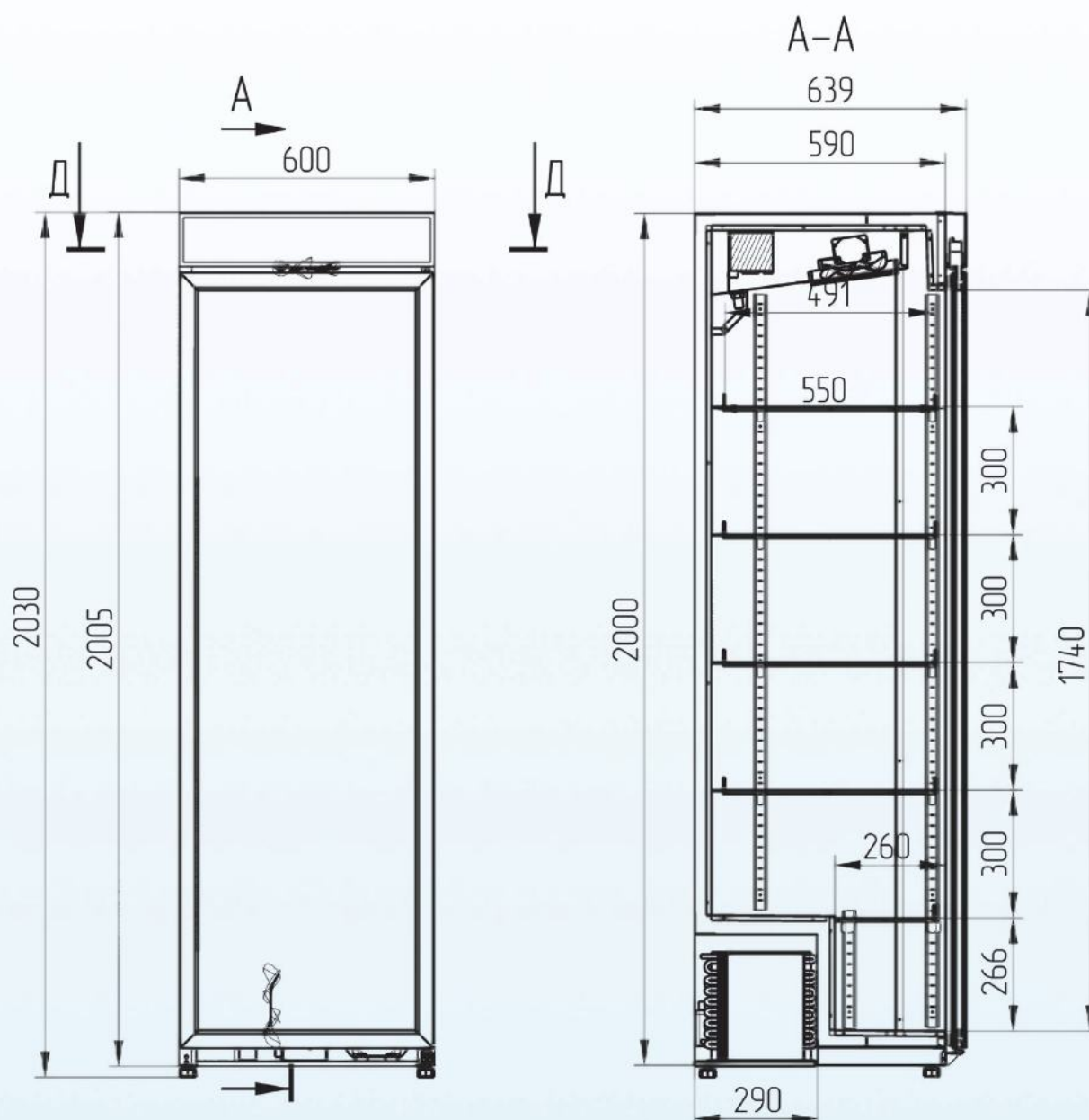
ENTECO
MASTER



АМУР

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ПРОДАЖИ НАПИТКОВ

Характеристики	Ед. измерения	Шкаф холодильный 650 ШС АМУР
Температурный режим	С°	0...+7
Экспозиционная охлаждаемая площадь	м ²	1,4
Полезный объем	м ³	0,5
Размораживание шкафа	Тип	Автоматическое/ТЭНы
Контроль работы шкафа	Тип	Электронный контроллер Carel
Электропитание (напряжение/частота/фаза)	В/Гц/н	220 ₋₁₅ ⁺¹⁰ /50
Номинальный потребляемый ток в режиме охлаждения	А	1,7
Мах потребляемая мощность в режиме размораживания	Вт	95
Электропотребление	Вт/сут	4,5
Габариты (ДхШхВ)	мм	600x646x2030
Мах допустимая нагрузка на одну полку	кг	80
Масса	кг	40



Холодильный шкаф

Располагается в торговых объектах любого типа и площади (небольшие магазины, гипермаркеты), заведения общественного питания (рестораны, кафе, бары). Используется для хранения и продажи напитков и различных продуктов. Отличается высокой надежностью и долговечностью, пониженной шумностью и экономичностью потребления энергии, может работать в непрерывном производственном цикле.

- Цельнозаливной корпус
- Корпус шкафа выполнен из листовой оцинкованной стали с пенополиуретановой изоляцией
- Наружная и внутренняя поверхность шкафа окрашена пищевой полимерной краской
- Автоматическая система оттайки с выпаривателем воды
- Перестановка полок на любую высоту, полки металлические сплошные с перфорацией
- Внутри шкафа имеется освещение, которое включается от независимого выключателя
- Панель LIGHTBOX
- Дверное уплотнение имеет конструкцию, исключающую выход конденсата на наружную поверхность
- Стеклопакет с пластиковым обрамлением
- Возможность установки ценникодержателей
- Регулируемые ножки (передвижные ролики под заказ)



ООО «ИНТЭКО-МАСТЕР»

Производство торгового холодильного
и технологического оборудования

222720, Республика Беларусь,
Минская область, г. Дзержинск,
ул. Фоминых, д.9, комн.7

Тел.: 8 (01716) 52227; +375 (29) 338-17-38
факс: 8 (01716) 52231

vitaliy.galak@entecomaster.by
Marina.Barkun@entecomaster.by
Bogacheva@entecomaster.by
SKYPE: EntecoMaster Commerce1



@entecomaster



ENTECOMASTER.BY

ООО «ИНТЭКО-МАСТЕР» оставляет за собой право вносить изменения в технические
характеристики и дизайн продукции без предварительного уведомления