

Витрины гастрономические

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



REFRIGERAZIONE REFRIGERATION	VENTILATA VENTILATED
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R290
TEMPERATURE DI ESERCIZIO TEMPERATURE AVAILABLE	0/+6 °C
VOLTAGGIO VOLTAGE	230V - 50/60Hz
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	3
DIMENSIONI DIMENSIONS	1037x1000x1200h mm 1350x1000x1200h mm 1662x1000x1200h mm 1975x1000x1200h mm



Vetrina per gastronomia perfetta per l'esposizione di insalate, formaggi, carne confezionata. Refrigerazione ventilata. Controllore digitale della temperatura. Vetro frontale apribile mediante pistone a gas. Piano espositivo e top in acciaio inox AISI 304. Illuminazione a LED. Riserva refrigerata inclusa. Scorrevoli posteriori in plexiglass. Temperatura ambiente + 25°C e 60% umidità relativa. Colore standard RAL9005 (nero), altri colori disponibili su richiesta.



Gastronomy showcase perfect for displaying salads, cheeses, packaged meat. Ventilated refrigeration. Digital temperature controller. Front glass opening by gas piston. AISI 304 stainless steel display surface and top. LED lighting. Refrigerated reserve included. Plexiglass rear slides. Room temperature: +25°C and 60% relative humidity. Standard colour: RAL9005 (black), other colours available on request.



Vitrine gastronomique idéale pour présenter salades, fromages, viandes emballées. Réfrigération ventilée. Régulateur de température numérique. La vitre avant peut être ouverte par un piston à gaz. Affichage et dessus en acier inoxydable AISI 304. Eclairage LED. Réserve réfrigérée incluse. Glissières arrière en plexiglas. Température ambiante + 25°C e 60% humidité relative. Couleur standard: RAL9005 (noir), autres couleurs disponibles sur demande.

CUBE

VETRINA ESPOSITIVA REFRIGERATA - REFRIGERATED SHOWCASE - VITRINE D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉ

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



REFRIGERAZIONE REFRIGERATION	VENTILATA VENTILATED
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R290
TEMPERATURE DI ESERCIZIO TEMPERATURE AVAILABLE	0/+6 °C
VOLTAGGIO VOLTAGE	230V - 50/60Hz
CLASSE CLIMATICA CLIMATIC CLASS	3
DIMENSIONI DIMENSIONS	1037x1000x1200h mm 1350x1000x1200h mm 1662x1000x1200h mm 1975x1000x1200h mm



Vetrina per gastronomia perfetta per l'esposizione di insalate, formaggi, carne confezionata. Refrigerazione ventilata. Controllore digitale della temperatura. Vetro frontale apribile mediante pistone a gas. Piano espositivo e top in acciaio inox AISI 304. Illuminazione a LED. Riserva refrigerata inclusa. Scorrevoli posteriori in plexiglass. Temperatura ambiente + 25°C e 60% umidità relativa. Colore standard RAL9005 (nero), altri colori disponibili su richiesta.



Gastronomy showcase perfect for displaying salads, cheeses, packaged meat. Ventilated refrigeration. Digital temperature controller. Front glass opening by gas piston. AISI 304 stainless steel display surface and top. LED lighting. Refrigerated reserve included. Plexiglass rear slides. Room temperature: +25°C and 60% relative humidity. Standard colour: RAL9005 (black), other colours available on request.



Vitrine gastronomique idéale pour présenter salades, fromages, viandes emballées. Réfrigération ventilée. Régulateur de température numérique. La vitre avant peut être ouverte par un piston à gaz. Affichage et dessus en acier inoxydable AISI 304. Eclairage LED. Réserve réfrigérée incluse. Glissières arrière en plexiglas. Température ambiante + 25°C e 60% humidité relative. Couleur standard: RAL9005 (noir), autres couleurs disponibles sur demande.

Peonia

Gastronomy 0°C /+7°C



Designed for the presentation and sale of meat, poultry, sausages, dairy products, and other gastronomic items.
Ideal for shops with small commercial spaces.

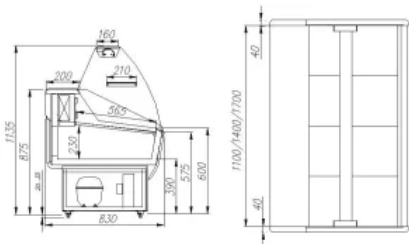
- Climate class: 3
- Ambient temperature: +12... +25°C, relative humidity not exceeding 60%
- Body made of steel
- Voltage: 220 V
- Worktop and sides are thermoformed and insulated with polyurethane foam
- Display surface and worktop in RAL9006 painted steel

Cooling type: STATIC

STANDARD FEATURES

- Refrigerant gas: R290
- Display shelf depth: 565 mm
- Defrosting by stop cycle
- Non-refrigerated glass shelf
- Glass divider (for 1780 mm display case)

- Refrigerated storage compartment
- LED lighting in the main area (warm white)
- Rear sliding plexiglass doors



Available colors: white, black

Technical features

Width with side walls	1180mm - 1480mm - 1780mm
-----------------------	--------------------------

Primula 2

Gastronomy 0°C /+7°C



Maximum visibility of displayed products thanks to its cubic shape. Designed with energy-saving technologies.

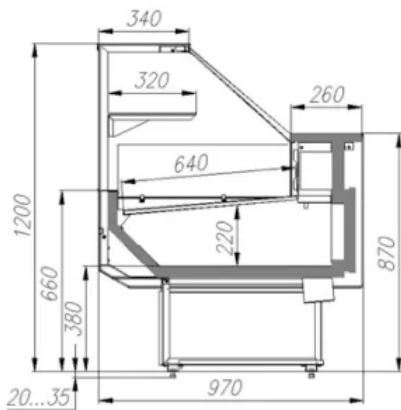
- Climate class: 3
- Ambient temperature: +12... +25°C, relative humidity not exceeding 60%
- Body made of steel
- Voltage: 220 V
- Worktop and sides are thermoformed and insulated with polyurethane foam
- Display surface and worktop in RAL9006 painted steel

Cooling type: STATIC

STANDARD FEATURES

- Refrigerated storage compartment
- LED lighting in the main area (warm white)
- Rear sliding plexiglass doors

- Refrigerant gas: R290
- Display shelf depth: 640 mm
- Defrosting by stop cycle
- Non-refrigerated glass shelf
- Glass divider (for 1780 mm display case)



Available colors: white, black



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>