

Коммерческое предложение от 21.04.2026**Витрина для мороженого ISA Oneshow Base 120+120****Цена с НДС: 1 426 830 руб.**Артикул: **609222**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип установки	напольная
Температурный режим, °C	от -16 до -14
Тип охлаждения	Динамическое
Количество вкусов	12
Форма стекла	Прямое
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	2360
Глубина, мм	740
Высота, мм	960
Вес (без упаковки), кг	380
Вес (с упаковкой), кг	418

Витрина для мороженого [ISA Oneshow Base 120+120](#) является одной из новинок в модельном ряду ISA. Она идеально впишется в любой интерьер и займет достойное место в вашем заведении, привлекая внимание посетителей и многократно увеличивая продажи. Минималистичность в сочетании с современным дизайном и широкие возможности для кастомизации - это, пожалуй, лучшая характеристика для витрин ISA ONESHOW BASE.

Благодаря инновационным технологиям размеры витрины сокращены до минимума: ISA ONESHOW BASE имеет в глубину всего лишь 720 мм. Благодаря этому она идеально подходит для установки в действующих заведениях. Витрина ISA ONESHOW BASE доступна также в версии для мороженого джелато, кондитерских изделий и шоколада.

На выбор покупателям предлагается широкий выбор материалов для декоративных панелей и несколько вариантов установки витрины: на ножках (версия STAND), на пьедестале (версия BASE), на каркасе (версия FREE). Витрина для мороженого может комплектоваться 3-литровыми цилиндрическими контейнерами, или стандартными контейнерами для мороженого 360x165 и 360x250мм.

Установив на витрину ISA ONESHOW BASE дополнительную опцию **DUAL TEMP** с расширенным температурным режимом от -20 до +2 °C вы сможете существенно расширить ее функциональные возможности и использовать так же в качестве кондитерской витрины, в прохладное время года, когда спрос на мороженое падает.

[Емкости для мороженого](#) не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности:

- [Динамическое охлаждение](#)
- Электронный блок управления
- Герметичный втроенный компрессор
- Цифровой термометр в рабочей зоне
- Размораживание осуществляется методом «обращения цикла», обеспечивающим минимальные продолжительность размораживания и скачок температуры
- Прямое панорамное стекло
- Внутренняя LED подсветка
- Климатический класс: 4
- Фреон: R404A

Дополнительные характеристики:

- Температура продукта: от -16 до -14 °C
- Электрическая мощность: 2,0 кВт
- Мощность размораживания: 3,4 кВт
- Используемые контейнеры:
 - [6+6 x5 л \(360x165x120 мм\)](#)
 - [4+4 x5 л \(360x250x80 мм\)](#)
 - [10+10 x3 л \(D154x160h мм\)](#)
- Максимальная температура окружающей среды: 30 °C
- Максимальная относительная влажность окружающей среды: 55%

Опции (заказываются отдельно):

- Опция DUAL TEMP температурный режим -20...+2 °C
- Несколько видов декоративной отделки
- Вставка-держатель для продажи мороженого эскимо

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.