COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Витрина кондитерская ISA Metro Combi 150 RV TN-RV TN H135

Цена с НДС: 1 467 360 руб.

Артикул: **109498**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от -1 до 7
Тип охлаждения	динамическое
Форма стекла	Прямое
Подключение, В	220
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1040
Высота, мм	1350
Вес (без упаковки), кг	290
Вес (с упаковкой), кг	319

Кондитерская витрина ISA Metro Combi 150 RV TN-RV TN H135 это совершенно новая кондитерская витрина в модельном ряду витрин ISA Metro. Витрина может быть изготовлена в нескольких температурных режимах, с возможностью их комбинирования между собой и предназначена для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения кондитерских изделий, фруктовых салатов, сэндвичей, напитков и десертов на предприятиях общественного питания и торговли.

Охлаждаемая версия витрины с вентилируемым охлаждением имеет в названии модели индекс **RV-TN**, витрина для шоколада обозначается **RV-CH**, тепловая версия с температурным режимом +65...+80 °C имеет в обозначение модели индекс **TS-C**, а витрина без охлаждения обозначается индексом **N** (Non Refrigerated). Витрина ISA Metro Combi представлена в трех типовых размерах: 1000, 1300 и 1500 мм. По высоте можно выбрать один из двух вариантов исполнения: 1170 и 1350 мм. Высокая версия витрины имеет дополнительную стеклянную полку в верхней надстройке.

ISA Metro Combi имеет открытый охлаждаемый нижний уровень для самообслуживания, который на ночь закрывается шторкой, а также закрытую прямым стеклом охлаждаемую надстройку со стеклянной полкой посередине. Витрина оснащена раздвижными дверцами со стороны оператора, что позволяет изолировать охлаждаемый объем от проникновения внешнего тепла, а также имеет дополнительный отсек без охлаждения, оснащенный полкой для хранения стаканов или пластиковых контейнеров. Каркас и основание витрины, а также передняя техническая панель изготовлены из углеродистой стали, окрашенной порошковой краской. Зона выкладки - из пищевой нержавеющей стали. Цельный корпус имеет изоляцию из пенополиуретана, вспененного углекислотой, без использования озоноразрушающих веществ.

Особенности:

- Температурный режим: от -1 до +7 °C
- Динамическое охлаждение
- Двойной стеклапакет
- Встроенный герметичный компрессор с электронным блоком управления
- Размораживание осуществляется методом остановки компрессора
- Цифровой термометр в зоне выкладки и со стороны покупателя
- Глубина нижней и верхней зоны выкладки: 602 мм
- Стеклянная полка в верхней надстройке глубиной 215 мм
- Внутренняя подсветка
- Хладагент: R290
- Климатический класс: 3
- Регулируемые ножки

Дополнительные характеристики:

- Электрическая мощность: 1,15 кВт
- Мощность размораживания: 0,08 кВт
- Максимальная температура окружающей среды: 25 °C
- Максимальная относительная влажность окружающей среды: 60%

Опции (заказываются отдельно):

- Поворотные колеса
- Различные цветовые решения передней панели
- Индивидуальный дизайн боковых панелей

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