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 Carboma KC78-130 VV 0,9-1



Цена с НДС: 133 384 руб.

Артикул: **821967**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 2 до 10
Тип охлаждения	динамическое
Объем, л	240
Форма стекла	Прямое
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	900
Глубина, мм	800
Высота, мм	1350
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	134

Витрина кондитерская закрытая Carboma KC78-130 VV 0,9-1 серии Cosmo используется для демонстрационной выкладки и кратковременного хранения напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена стеклом с 4 сторон, 2 регулируемыми полками, встроенными ценникодержателями, LED-освещением полок и регулируемыми ножками. Материал корпуса - сталь и пластик, материал термоизоляции - пенополиуретан.

Технические характеристики:

- Динамическое охлаждение
- Экспозиционная площадь: 1,57 м2
- Длина полки: 830 мм
- Длина нижнего поддона: 820 мм
- Рабочая температура окружающей среды: от 12 до 25 °C
- Макс. рабочая влажность окружающей среды: 60%
- Компрессор европейского производства
- Электронный блок управления Carel
- Хладагент: R134a, R404a
- Климатический класс: 3
- Ровные грани стеклопакетов и отсутствие соединительных планок во внешнем контуре остекления придают витрине легкость и эффект бесконечности
- Предназначена для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией

- Идеально подходит для любой конфигурации помещений, дает возможность легко менять и расширять концепцию, варьируя пространством и объемом экспозиции продуктов

Опционально доступно к заказу:

- Стеклопакет с зеркалом на раздвижных створках
- Накладка из нержавеющей стали (рабочая поверхность)
- Колесная опора (100 мм)

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