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 Finist ROYAL R-20

Цена с НДС: 706 715 руб.

Артикул: **302712**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °С	от 5 до 10
Тип охлаждения	динамическое
Форма стекла	Прямое
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.5
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	800
Высота, мм	1160
Вес (без упаковки), кг	204
Вес (с упаковкой), кг	325

Витрина кондитерская Finist ROYAL R-20 используется для демонстрационной выкладки, охлаждения и хранения кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена микропроцессорным блоком, охлаждаемой столешницей, регулируемой подсветкой светодиодной , дверьми-купе и колесами с фиксаторами.. Материал фронтальных и боковых панелей облицовки - МДФ панели, материал столешницы - кварцевый агломерат.

Внимание! Отгрузка со склада г. Екатеринбург. Стоимость доставки рассчитывается отдельно.

Технические характеристики:

- Динамическое охлаждение
- Фасады МДФ (любой цвет по каталогу RAL)
- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от +10 до +25 °С
  - Диапазон относительной влажности: от 40 до 55%
- Толщина стеклопакетов: 16 мм
- Охлаждаемая столешница (до +4°С) снижает расход электроэнергии
- Легкий доступ к продукту со всех сторон
- Обзорность выкладки продуктов со всех сторон благодаря просветленному стеклу и отсутствию соединителей для стекла (стекла склеены между собой)
- Точечные светильники для создания сфокусированных лучей света
- Нижнее расположение агрегата для оптимизации пространства и удобства технического обслуживания

- Эргономичный стильный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Альтернативное цветовое исполнение внешней облицовки по каталогу RAL
- Выносное холодообеспечение

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