



## КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

Холодильная витрина Veneto - отличное сочетание дизайна, цены, необходимой функциональности и качества. Витрины Veneto с успехом позволяют оснастить небольшое кафе или кондитерский магазин. Модельный ряд представлен не только прямыми секциями, но и угловыми решениями под 45 градусов. Также к заказу доступны небольшие охлаждаемые горки, выполненные в едином стиле. Отличным дополнением данной серии оборудования является обзорный кондитерский шкаф с вращающимися полками.

Стоит обратить внимание на наличие двух модификаций расчетного стола, одна из которых является стандартной неохлаждаемой, другая оснащена холодильным агрегатом и может поддерживать среднетемпературный режим +1...+10 С.

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий, мясных и рыбных деликатесов для кафе, баров и магазинов любого формата:

- стильный дизайн;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- в витринах Veneto применяется двойной стеклопакет.



## Холод, проверенный временем!

### Отличительные черты модели Veneto:

- Оснащена системой принудительной вентиляции охлажденного воздуха, которая обеспечивает равномерное распределение температур по всему внутреннему объёму.
- Современный стильный дизайн.

### Витрины холодильные «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- температура охлаждаемого объема от 0...+7°С

- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды

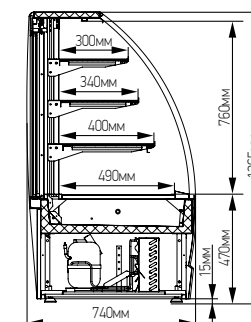
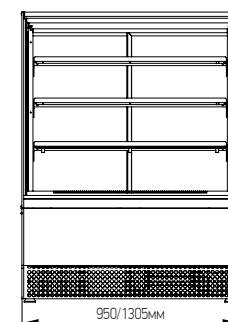


### «VENETO» VS

- ✳ Температура охлаждаемого объема, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- ✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- М³ Полезный охлаждаемый объем, м³
- Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- ➦ Длина, мм
- ➦ Глубина, мм
- ➦ Высота, мм
- ⚖ Масса, кг

0.95 1.3

0...+7	0...+7
+12...+25	+12...+25
1,3	1,8
0,25	0,35
нет	нет
8,8	10,4
950	1305
740	740
1265	1265
145	200

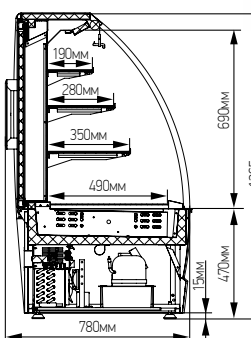
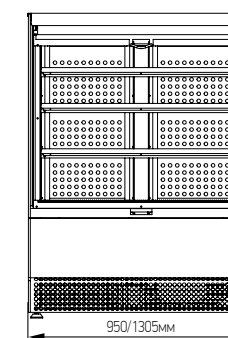


### «VENETO» VSo

- ✳ Температура охлаждаемого объема, °С
- 🔗 При температуре окружающей среды, °С
- ✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- М³ Полезный охлаждаемый объем, м³
- Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- ➦ Длина, мм
- ➦ Глубина, мм
- ➦ Высота, мм
- ⚖ Масса, кг

0.95 1.3

+1...+10	+1...+10
+12...+25	+12...+25
1,1	1,6
0,21	0,31
нет	нет
11,45	13,1
950	1305
780	780
1265	1265
145	200





### «VENETO» VS

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔧 При температуре окружающей среды, °C
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 🔋 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

### UN

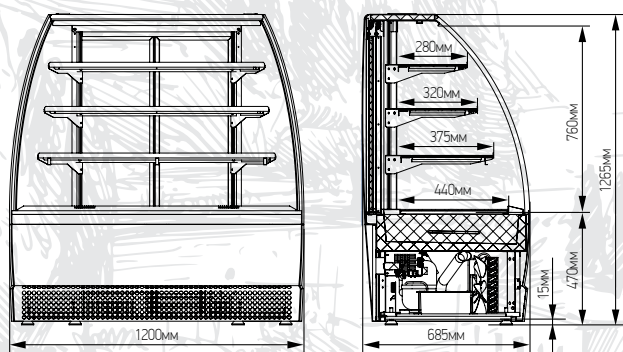
0...+7
+12...+35
1,14
0,22
нет
8,8
1200
685
1265
165



### Витрина холодильная угловая среднетемпературная VS-UN «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- в витринах Veneto применяется двойной стеклопакет;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды



### «VENETO» VSk

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔧 При температуре окружающей среды, °C
- ✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
- 📐 Полезный охлаждаемый объем, м³
- 🔋 Наличие запасника
- ⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм
- 📏 Масса, кг

### 0.95

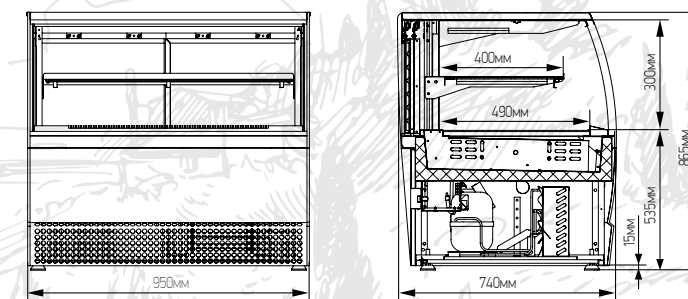
0...+7
+12...+35
0,77
0,14
нет
8,2
950
740
865
125



### Витрина холодильная кассовая VSk-0,95 «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверок;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды.



### «VENETO» неохлаждаемый

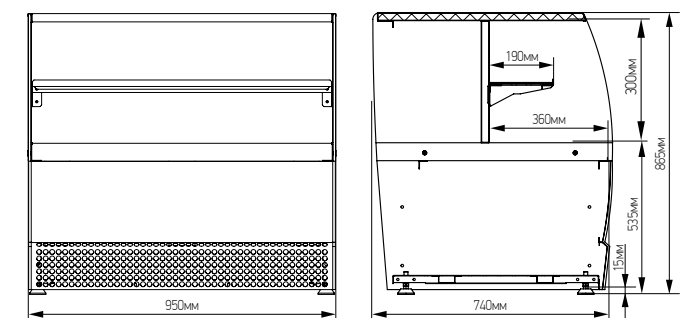
- 📐 Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг
- 📐 Равномерно распределенная нагрузка на полку, кг
- 📏 Длина, мм
- 📏 Глубина, мм
- 📏 Высота, мм

20
20
950
740
865

### Витрина неохлаждаемая «VENETO»

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Veneto».

Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.





### «VENETO» VSp

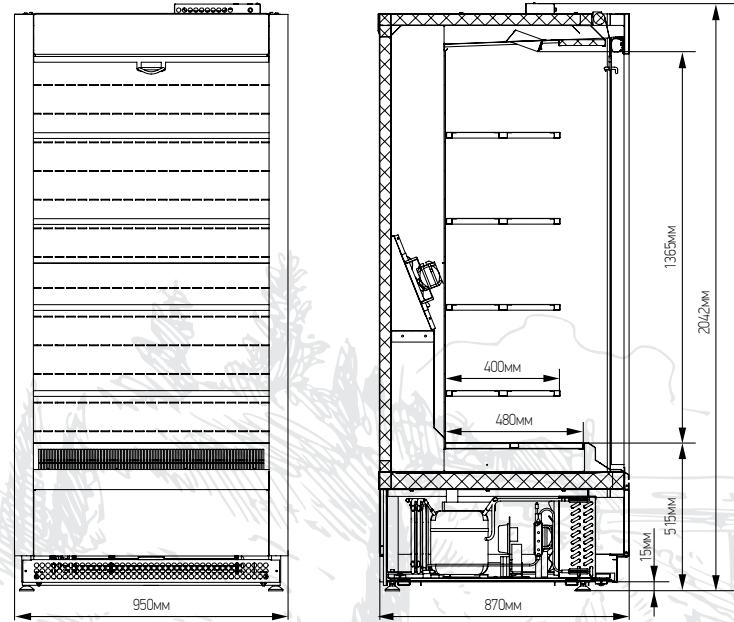
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,62
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,55
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	12
📏 Длина, мм	950
📏 Глубина, мм	870
📏 Высота, мм	2012
📏 Масса, кг	150



#### Среднетемпературная холодильная витрина пристенного типа «Veneto»

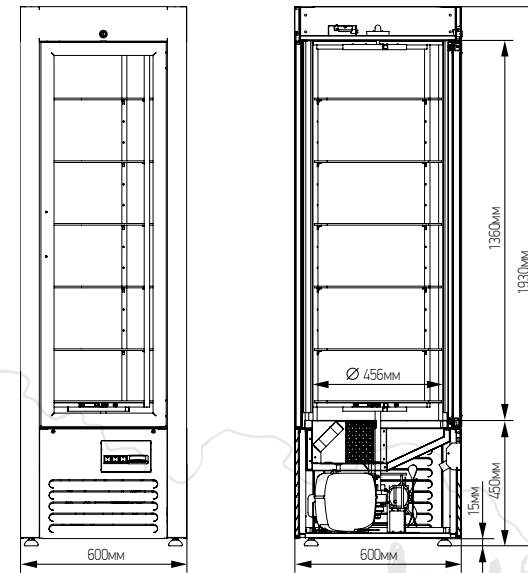
Горка холодильная Veneto VSp 0,95 идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий, мясных и рыбных деликатесов для кафе, баров и магазинов любого формата:

- светодиодная подсветка и стеклянные боковины обеспечивают великолепный обзор с трех сторон;
- стильный дизайн;
- низкий уровень шума;
- выдвигной агрегат сокращает время проведения профилактических работ.



### «VENETO» RS

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,22
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,5
📏 Длина, мм	600
📏 Глубина, мм	600
📏 Высота, мм	1930
📏 Масса, кг	195



#### Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

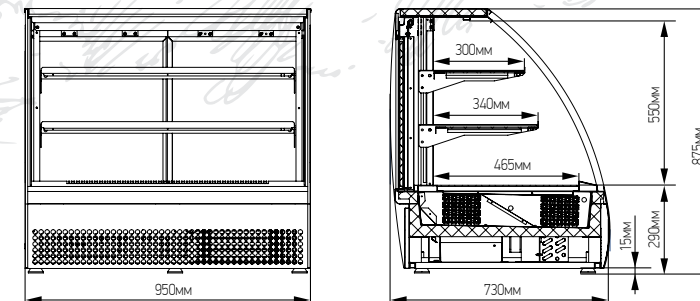
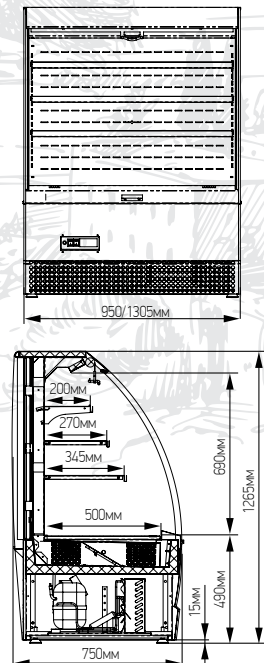
Шкаф кондитерский бизнес-класса с внутренними вращающимися полками украсит интерьер торговой точки любого формата: ресторана, кафе, бара, фойе отеля, магазина, кондитерской или супермаркета

### «VENETO» VSn

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,95
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,18
📏 Наличие запасника	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	3,1
📏 Длина, мм	950
📏 Глубина, мм	730
📏 Высота, мм	875
📏 Масса, кг	140

### «VENETO» VSo

	0,95 GK	1,3 GK
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25	+12...+25
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,1	1,6
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,21	0,31
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	11,45	12
📏 Длина, мм	950	1305
📏 Глубина, мм	750	750
📏 Высота, мм	1265	1265
📏 Масса, кг	140	190

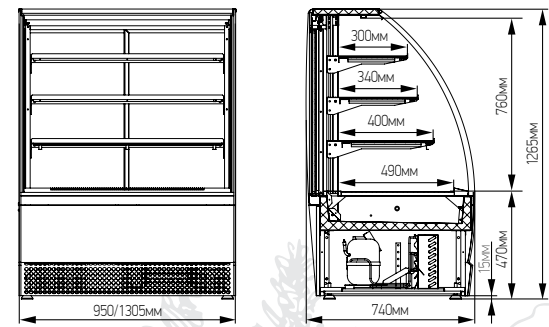




### «VENETO» VS нержавейка

0.95 1.3

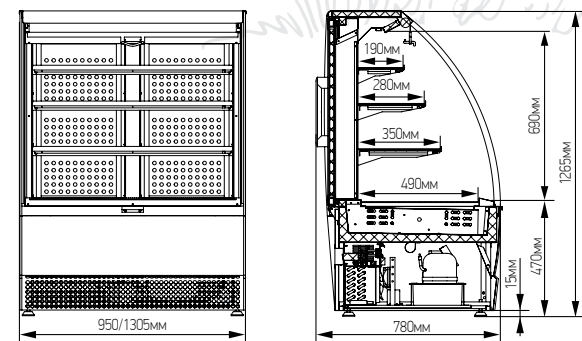
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7	0...+7
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25	+12...+25
✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,3	1,8
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,25	0,35
📦 Наличие запасника	нет	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8,8	10,4
📏 Длина, мм	950	1305
📏 Глубина, мм	740	740
📏 Высота, мм	1265	1265
📏 Масса, кг	145	200



### «VENETO» VSo нержавейка

0.95 1.3

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10	+1...+10
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25	+12...+25
✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,1	1,6
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,21	0,31
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	11,45	13,1
📏 Длина, мм	950	1305
📏 Глубина, мм	780	780
📏 Высота, мм	1265	1265
📏 Масса, кг	145	200



### «VENETO» VS нержавейка

UN

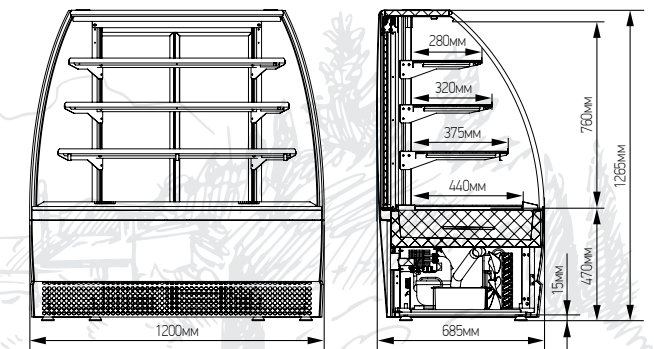
☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7
🔗 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35
✕ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	1,14
📏 Полезный охлаждаемый объем, м³	0,22
📦 Наличие запасника	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8,8
📏 Длина, мм	1200
📏 Глубина, мм	685
📏 Высота, мм	1265
📏 Масса, кг	165



### Витрина холодильная угловая среднетемпературная VS-UN «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- угол 45°;
- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверей;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема каждой полки;
- принудительная вентиляция охлажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды





### «VENETO» VSk нержавейка

0.95

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+35
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,77
М Полезный охлаждаемый объем, м³	0,14
■ Наличие запасника	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	8,2
➔ Длина, мм	950
📏 Глубина, мм	740
📏 Высота, мм	865
📏 Масса, кг	125



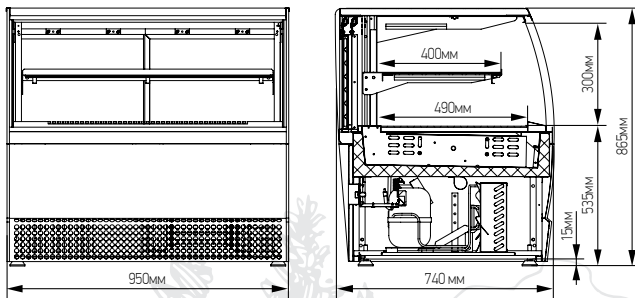
### Витрина холодильная кассовая VSk-0,95 «VENETO»

Кондитерская витрина бизнес-класса идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий для кафе, баров и магазинов:

- стильный дизайн;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверей;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема;
- принудительная вентиляция ох-

лажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;

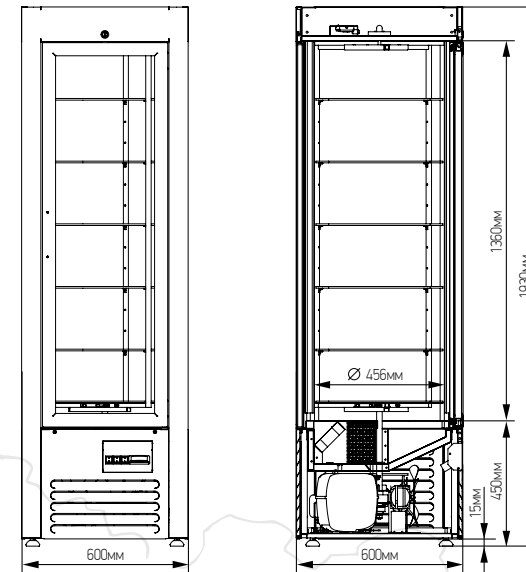
- электронный блок управления Danfoss с индикацией температуры и режимом автоматического оттаивания;
- низкий уровень шума;
- компрессор Danfoss;
- автоматическое выпаривание талой воды.



### «VENETO» RS полка решетки

0.4

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
М Полезный охлаждаемый объем, м³	0,22
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	4,5
➔ Длина, мм	600
📏 Глубина, мм	600
📏 Высота, мм	1930
📏 Масса, кг	195



### Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

Шкаф кондитерский бизнес-класса украсит интерьер торговой точки любого формата: ресторана, кафе, бара, фойе отеля, магазина, кондитерской или супермаркета

### «VENETO» неохлаждаемый нержавейка

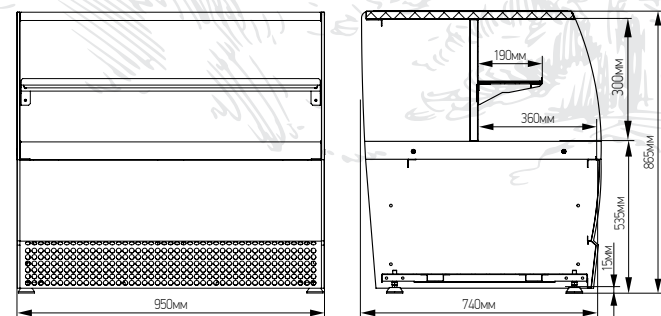
20

📏 Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг	20
📏 Равномерно распределенная нагрузка на полку, кг	20
➔ Длина, мм	950
📏 Глубина, мм	740
📏 Высота, мм	865



### Витрина неохлаждаемая «VENETO»

Прилавок расчетно-кассовый неохлаждаемый предназначен для работы продавца с покупателями. Прилавки выполнены в едином стиле с холодильными витринами «Veneto». Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.



### «VENETO» VSn нержавейка

0.95

☼ Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔥 При температуре окружающей среды, °C	+12...+25
✂ Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,95
М Полезный охлаждаемый объем, м³	0,18
■ Наличие запасника	нет
⚡ Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч	3,1
➔ Длина, мм	950
📏 Глубина, мм	730
📏 Высота, мм	875
📏 Масса, кг	140

