



**MXM**  
МАРИХОЛДАМШ

**VENETO**

**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

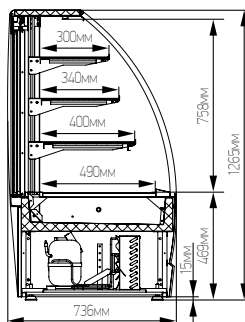
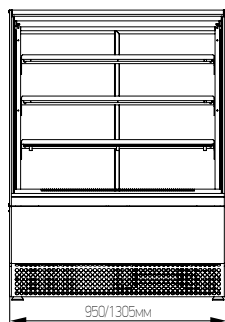


### «VENETO» VS

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ 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 (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

0...+7	0...+7
12...+25	12...+25
490	490
1,3	1,8
0,25	0,35
нет	нет
8,8	10,4
950	1305
740	740
1265	1265
145	200

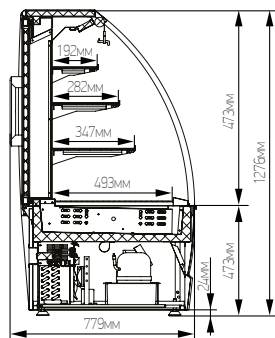
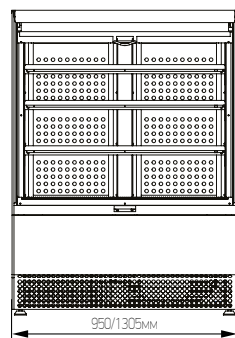


### «VENETO» VS0

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ 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 (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

+1...+10	+1...+10
12...+25	12...+25
490	490
1,1	1,6
0,21	0,31
нет	нет
11,45	13,1
950	1305
780	780
1265	1265
145	200



Кондитерские витрины

Торгово-холодильное оборудование

## «VENETO» VS

☼	Температура охлаждаемого объема, °C
🔌	При температуре окружающей среды, °C
📏	Глубина выкладки, мм
✂	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 (без ножек), мм
📏	Масса, кг

## UN

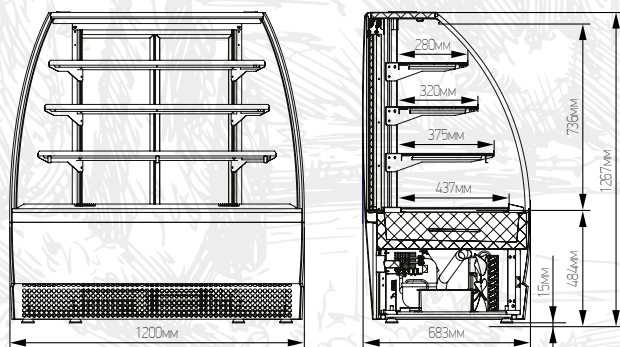
0...+7
12...+35
437
1,14
0,22
нет
8,8
1200
685
1265
165



### 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
📏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полон для выкладки продуктов, м <sup>2</sup>
📦	Полезный охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>
📦	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
📏	Длина, мм
📏	Глубина, мм
📏	Высота (без ножек), мм
📏	Масса, кг

0.95

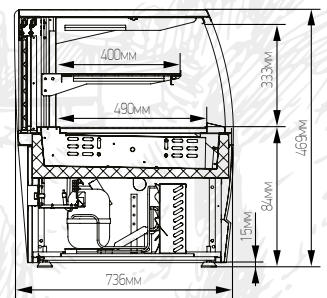
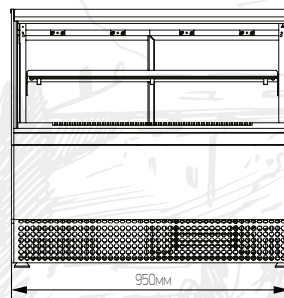
0...+7
12...+35
490
0,77
0,14
нет
8,2
950
740
865
125



### 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

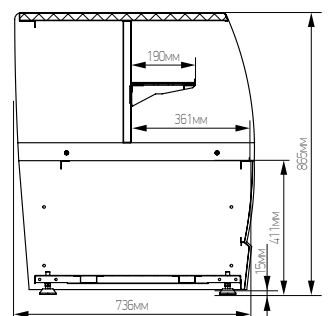
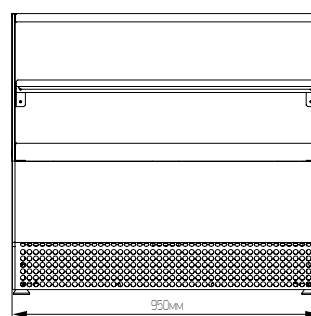
📏	Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг	20
📏	Равномерно распределенная нагрузка на полу, кг	20
📏	Длина, мм	950
📏	Глубина, мм	740
📏	Высота, мм	865



### Витрина неохлаждаемая «VENETO»

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

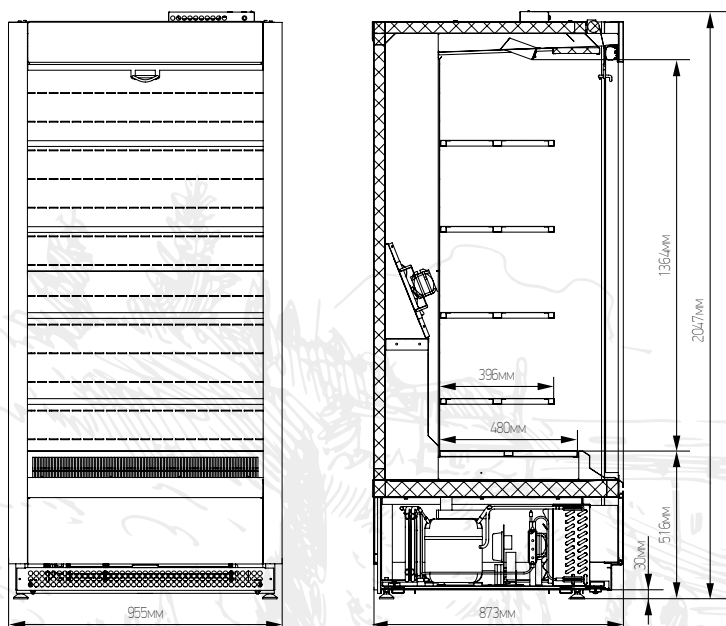
Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.



## «VENETO» VSp

0.95

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	-
✂	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 (без ножек), мм	2012
📏	Масса, кг	150



### Среднетемпературная холодильная витрина пристенного типа «Veneto»

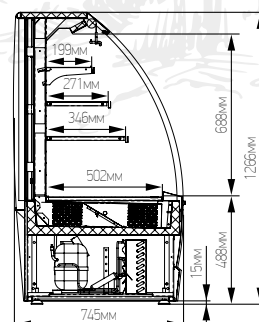
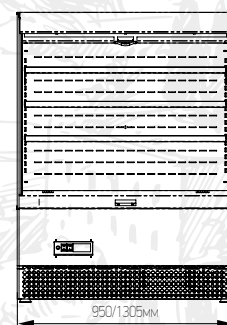
Горка холодильная Veneto VSp 0,95 идеально подходит для демонстрации кондитерских изделий, мясных и рыбных деликатесов для кафе, баров и магазинов любого формата:

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

## «VENETO» VSo

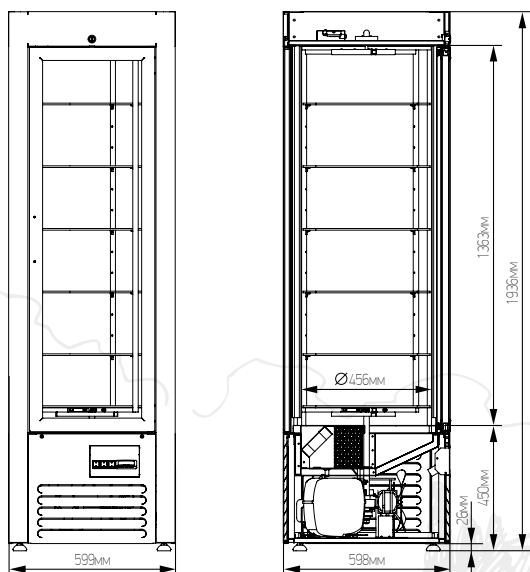
0.95 GK 1.3 GK

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	+1...+10	+1...+10
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+25	12...+25
📏	Глубина выкладки, мм	490	490
✂	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 (без ножек), мм	1265	1265
📏	Масса, кг	140	190



## «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 (без ножек), мм	1930
📏	Масса, кг	195

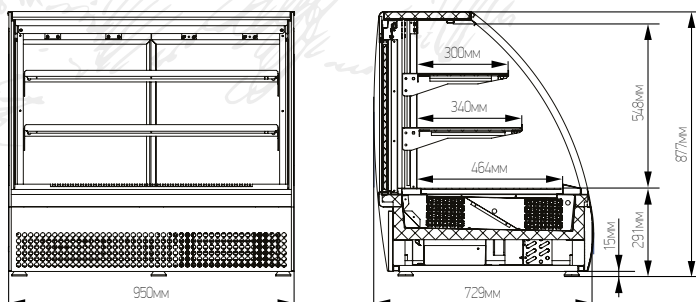


### Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

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
📏	Глубина выкладки, мм	464
✂	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 (без ножек), мм	875
📏	Масса, кг	140



Кондитерские витрины

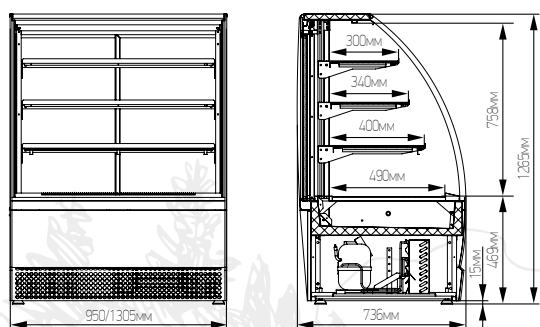
Торгово-холодильное оборудование

## «VENETO» VS нержавейка

0.95 1.3

- ☼ Температура охлаждаемого объема, °C
- 🔗 При температуре окружающей среды, °C
- 📏 Глубина выкладки, мм
- ✂ 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 (без ножек), мм
- 📏 Масса, кг

0...+7	0...+7
12...+25	12...+25
490	490
1,3	1,8
0,25	0,35
нет	нет
8,8	10,4
950	1305
740	740
1265	1265
145	200

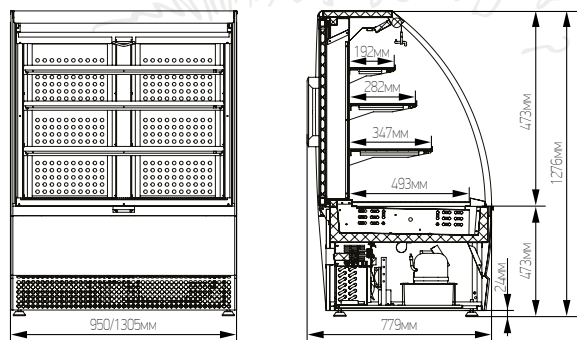


## «VENETO» VSo нержавейка

0.95 1.3

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

+1...+10	+1...+10
12...+25	12...+25
490	490
1,1	1,6
0,21	0,31
11,45	13,1
950	1305
780	780
1265	1265
145	200



## «VENETO» VS нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объема, °C
🌡	При температуре окружающей среды, °C
📏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м <sup>2</sup>
📦	Полезный охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>
📦	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
📏	Длина, мм
📏	Глубина, мм
📏	Высота (без ножек), мм
📏	Масса, кг

## UN

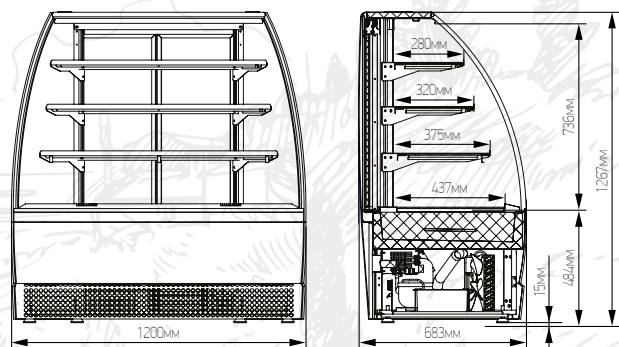
0...+7
12...+35
437
1,14
0,22
нет
8,8
1200
685
1265
165



## 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;
- стеклопакет лобового стекла, стеклопакет боковых стекол, стеклопакет задних дверок;
- 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 нержавеющейка

0.95

☼	Температура охлаждаемого объема, °C	0...+7
🔗	При температуре окружающей среды, °C	12...+35
📏	Глубина выкладки, мм	490
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²	0,77
📦	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 (без ножек), мм	865
📏	Масса, кг	125



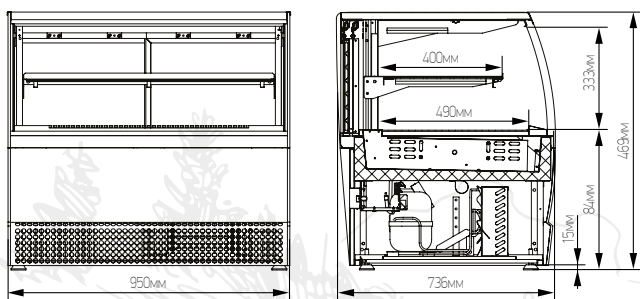
### Витрина холодильная кассовая VSk-0,95 «VENETO»

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 дверок;
- светодиодная подсветка охлаждаемого объема;
- принудительная вентиляция ох-

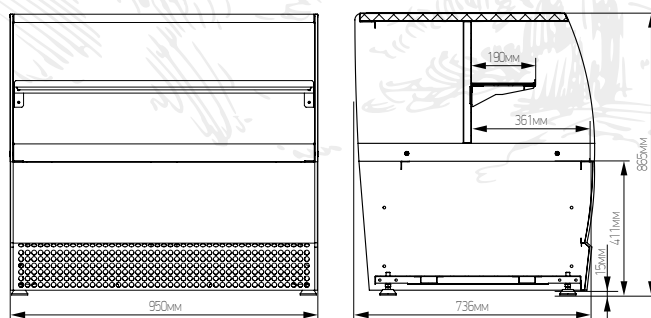
лажденного воздуха обеспечивает равномерное распределение температур внутри витрины;

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



## «VENETO» неохлаждаемый нержавеющейка

📏	Равномерно распределенная нагрузка на стол, кг	20
📏	Равномерно распределенная нагрузка на полу, 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».

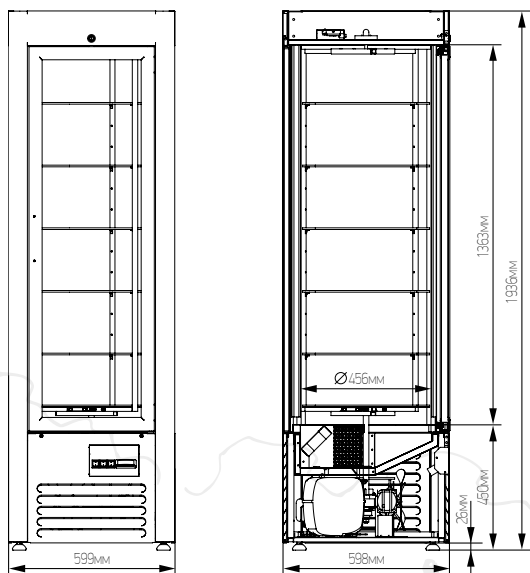
Со стороны покупателя находится две неохлаждаемые полки для выкладки товара импульсного спроса.

### «VENETO» RS нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объёма, °C
⚡	При температуре окружающей среды, °C
M³	Полезный охлаждаемый объём, м³
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
↔	Длина, мм
⏏	Глубина, мм
↑	Высота (без ножек), мм
⚖	Масса, кг

0.4

+1...+10
12...+25
0.22
4.5
600
600
1930
195



### Шкаф кондитерский RS-0,4 «Veneto»

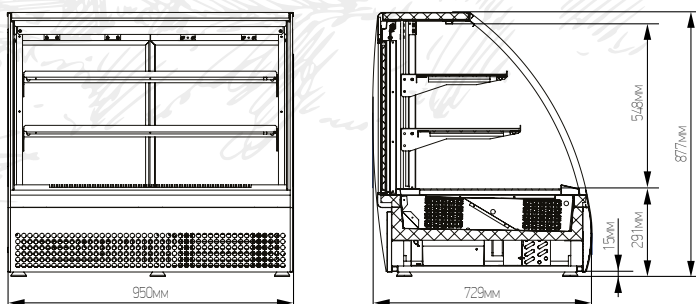
Шкаф кондитерский бизнес-класса с внутренними вращающимися полками украсит интерьер торговой точки любого формата: ресторана, кафе, бара, фойе отеля, магазина, кондитерской или супермаркета

### «VENETO» VSn нержавейка

☼	Температура охлаждаемого объёма, °C
⚡	При температуре окружающей среды, °C
⏏	Глубина выкладки, мм
✂	Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов, м²
M³	Полезный охлаждаемый объём, м³
⏏	Наличие запасника
⚡	Потребление электроэнергии за сутки (не более), кВт/ч
↔	Длина, мм
⏏	Глубина, мм
↑	Высота (без ножек), мм
⚖	Масса, кг

0.95

+1...+10
12...+25
464
0.95
0.18
нет
3.1
950
730
875
140



Кондитерские витрины

Торгово-холодильное оборудование