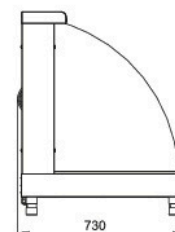
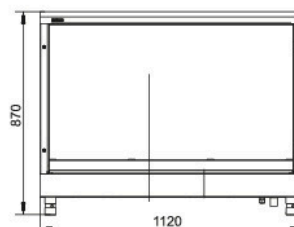


**Витрина тепловая  
настольная ВТН-70**

Характеристики	ВТН-70
Код изделия	7725
Количество ТЭНов, шт.	5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,27
Номинальное напряжение, В	~230
Диапазон регулирования температуры, °С	20-80
Количество gastronormов, шт.	3
GN 1/1	5
GN 1/3	
Масса, кг	85

**Витрина тепловая настольная** предназначена для кратковременного хранения готовых блюд в gastronormовых емкостях и раздаче их потребителям. Используется самостоятельно или в составе линии раздачи, где может устанавливаться на ПГН (нейтральный стол). Имеет раздвижные стеклянные дверки со стороны персонала. Столешница и дополнительная полка витрины оснащены подогревом «сухими» ТЭНами. Диапазон регулировки температуры от +20 до +80°С. Витрина оснащена лампами подсветки. Изготовлена из нержавеющей стали. Gastronormы не входят в комплект поставки. Имеет регулируемые по высоте ножки.



**Витрина нейтральная  
настольная ВНН-70**



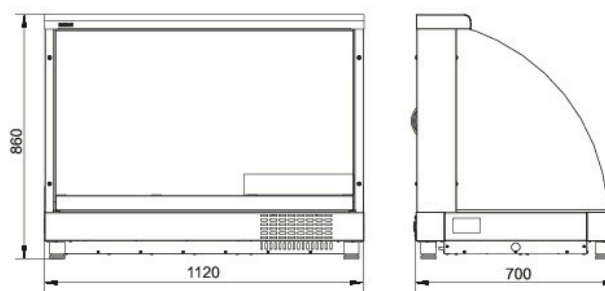
Характеристики	ВНН-70
Код изделия	7726
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,042
Масса, кг	73

**Витрина нейтральная настольная** предназначена для кратковременного хранения кондитерских и хлебобулочных изделий и раздаче их потребителям. Используется самостоятельно или в составе линии раздачи, где может устанавливаться на ПГН (нейтральный стол). Имеет раздвижные стеклянные дверки со стороны персонала. Столешница и дополнительная полка витрины освещаются лампами подсветки. Изготовлена из нержавеющей стали. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Витрина холодильная  
настольная типа ВХН-70

Характеристики	ВХН-70
Код изделия	807728
Номинальная потребляемая мощность, Вт	0,559
Номинальное напряжение, В	230
Диапазон регулирования темпер. в витрине, °С	от 0 до +8
Полезный объем витрины, м	30,27
Демонстрационная площадь витрины, м	30,92
Хладагент	R404А
Общая масса хладагента, кг	0,4
Габаритные размеры, мм	1120x700x860
Масса, кг	110



Витрина холодильная настольная типа ВХН-70 предназначена для демонстрации и поддержания в охлажденном состоянии различных продуктов, холодных закусок и третьих блюд, выкладываемых непосредственно на перфорированную полку или функциональные емкости и реализации их потребителю. Устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.