



ООО "ПРОК ИНЖИНИРИНГ"  
г. Киев, ул. Полевая, 21, оф. 214, тел/факс 044 277 47 82  
www.pro-k.com.ua  
067 577 36 94



Предлагаем Вашему вниманию  
охлаждаемые стеллажи и морозильные бонеты  
серии Symphony для подключения к выносной системе хладоснабжения

Модель	Количество, шт	Стоимость за ед., Евро	Суммарная стоимость, Евро
Холодильный стеллаж <b>Symphony MHL 2500 ВПВ Master</b>	1	1200	1200
Морозильная бонета <b>Symphony ID 3750 ВПН</b>	4	3430	13720
Двухполочная суперструктура для <b>Symphony ID 3750 ВПН</b>	3	300	900



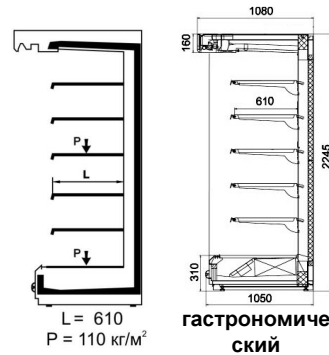
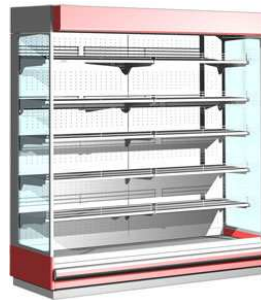
ООО "ПРОК ИНЖИНИРИНГ"  
г. Киев, ул. Полевая, 21, оф. 214, тел/факс 044 277 47 82  
www.pro-k.com.ua  
067 577 36 94

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТЕЛЛАЖИ «SYMPHONY MHL» для подключения к выносной системе холодоснабжения.

Стеллажи **Symphony MHL** созданы для демонстрации молочных продуктов, гастрономии, охлажденных мяса, рыбы, полуфабрикатов, пресервов, овощей и фруктов, кондитерских изделий. Стеллажи **Symphony MHL**, занимая 1050 мм (в глубину, по полу), 5 рядов навесных полок глубиной 610 мм!

Глубина экспозиции:	
Базовой полки, мм	800
Навесной полки, мм	615
Динамическое охлаждение	
Температурный режим (при температуре окружающей среды +25 <sup>0</sup> С и влажности воздуха 60%)	+1...+10 С
Напряжение/частота электроток	220 В/ 50 Гц
Хладагент	R404A/R22



Модель	Мощность (без ТЭНов оттайки), Вт	Электрооттайка, Вт	Площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Холодопотребление, Вт (Ттип. = -10 <sup>0</sup> С)	Габаритные размеры, мм
Холодильный стеллаж <b>Symphony MHL 2500 ВПВ Master</b>	165	1800	9,62	2,62	5000	2500x1050x2245

Стандартная комплектация:
испаритель с ТРВ
базовая полка из окрашенной оцинкованной стали
светильники навеса с люминесцентными лампами
ТЭНы оттайки испарителей
реле включения ТЭНов оттайки
электронный пульт управления (исполнение Master)
деревянная упаковка

Цветовая гамма(RAL):
красный



**МОРОЗИЛЬНЫЕ ВАННЫ «SYMPHONY ID»  
 для подключения к выносной системе холодоснабжения**

Морозильные ванны Symphony ID предназначены для демонстрации замороженных продуктов: мяса, рыбы, полуфабрикатов, овощей и фруктов, кондитерских изделий, мороженого. Надежное поддержание температурного режима и отличная обзорность, большая выкладка продуктов и высокая износостойкость, практичность и удобство, возможность построения линий достигнута благодаря применению передовых технологий искусственного охлаждения, использованию современных способов производства и проектирования, материалов и комплектующих ведущих европейских производителей.

Глубина выкладки, мм	365	
Динамическое охлаждение		
Температурный режим (при температуре окружающей среды +250 С и влажности воздуха 60%)	-18...-25°С	
Напряжение/ частота электротока	380 В / 50 Гц	
Хладагент	R404A/R22	

Модель	Мощность (без ТЭНов оттайки), Вт	Электрооттайка, Вт	Площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Холодопотребление, Вт (Ткип. = -10 <sup>0</sup> С)	Габаритные размеры, мм
Морозильная бонета <b>Symphony ID 3750 ВПН</b>	1475	3700	5,85	2,13	2x1687	3750x1968x865

<b>Стандартная комплектация:</b>
две линии испарителей с ТРВ
ТЭНов оттайки испарителей
реле включения ТЭНов оттайки
электронный пульт управления на каждую линию испарителей (только в исполнении MASTER)
деревянная упаковка
цветовая гамма (RAL) - красный