

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новый Уренгой (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru

Витрина для мороженого Prima. Технические характеристики





Tenda avvolgibile magnetica di serie.
Magnetic blind as standard.
Rideau roulant magnétique de série
Energiesparrollo mit Magnetkontakt
Cortina enrollable magnética incluida



Possibilià di inserimento vaschette da 165 mm o da 250 mm. e porta gusti illuminato di serie.
Can take tubs of 165 mm or 250 mm., fitted with illuminated flavour card holder as standard.
Possibilitè d'insérer des bacs de 165 mm ou de 250 mm. Porte-étiquettes parfums éclairé de série.
Für Schalen 165 oder 250 mm, serienmäßig mit beleuchteter Eissortenauszeichnung.
Posibilidad de colocar cubetas de 165 ó 250 mm y soporte iluminado para carteles sabores incluido.

prima

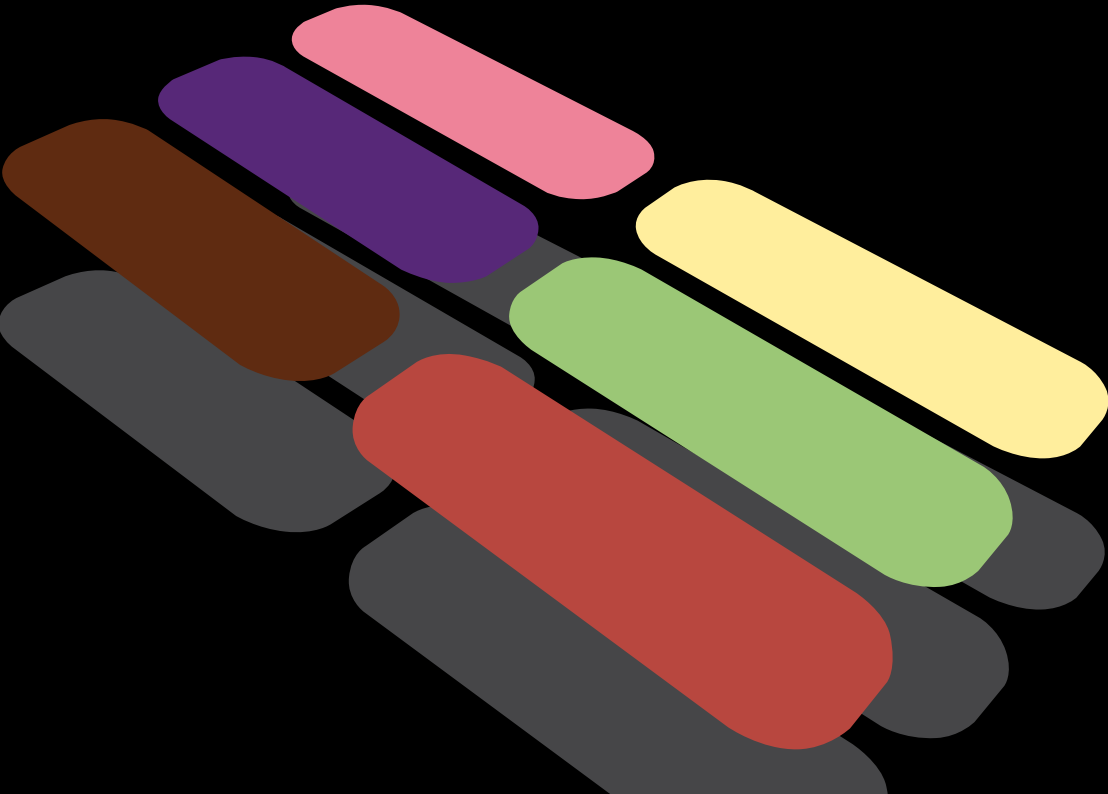
Struttura esterna ed interna in acciaio inox con traverse blocca vaschette e vano riserva sotto il piano espositivo.

External and internal structure in stainless steel with tub retainer cross-strips and backup storage underneath display level.

Structure externe et interne en acier inox avec barrettes de séparation des bacs et compartiment de réserve sous le plan d'exposition.

Oberfläche außen und innen Edelstahl mit Schalenhalterungen und Vorratsabteil unter der Präsentationsfläche.

Estructura externa e interna en acero inoxidable con travesaños de retención cubetas y alojamiento para reserva helado bajo la superficie expositora.





prima



Prima è disponibile in vari colori.
Fianco in tinta unica o con inserto inox.

Prima is available in a variety of colours.
Side panel plain or with stainless steel insert.

Prima existe en plusieurs coloris.
Panneau latéral en teinte unie ou avec
insertion inox.

Prima ist in diversen Farben lieferbar.
Seitenwände einfarbig oder mit
Edelstahleinsatz (Option).

Prima puede elegirse en varios colores.
Panel lateral de color liso o con aplicación
de acero inoxidable



Blu perlato RAL 5026
Pearl Blue RAL 5026
Bleu perle RAL 5026
Perlblau RAL 5026
Azul perlado RAL 5026



Rosso perlato RAL 3032
Pearl Red RAL 3032
Rouge perle RAL 3032
Perlot RAL 3032
Rojo perlado RAL 3032



Grigio perlato RAL 9022
Pearl Grey RAL 9022
Gris perle RAL 9022
Perlgrau RAL 9022
Gris perlado RAL 9022



A richiesta: colori, grafiche personalizzate ed illuminazione frontale.
To order: custom graphics and colours and front lighting.
Sur demande: couleurs, graphiques personnalisés et éclairage frontal.
Auf Anfrage: andere Farben, personalisierte Dekors und Frontbeleuchtung.
Bajo pedido: colores y gráficos personalizados, iluminación frontal.

Gelateria Pasticceria > Ice Cream and Confectionery
Glaces pâtisserie > Eiscafés - Konditoreien > Heladería y pastelería

prima



Vetrina gelateria/pasticceria con angoli 30°.
Di facile inserimento in ogni tipo di arredamento.

Ice-cream/confectionery display cabinet with 30° angles.
Fits attractively into any design scheme.

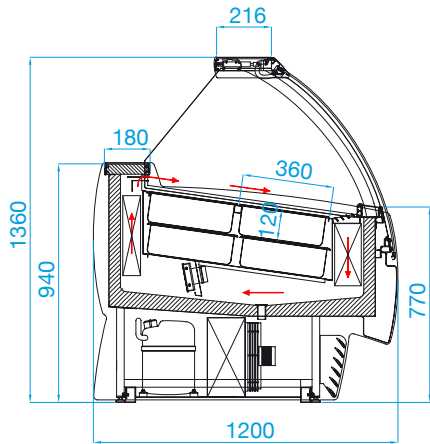
Vitrine à glace/pâtisserie avec angles 30°.
S'adapte à toutes les décorations intérieures.

Vitrine für Eiscafés/Konditoreien (30°-Winkel).
Passt zu jedem Einrichtungsstil.

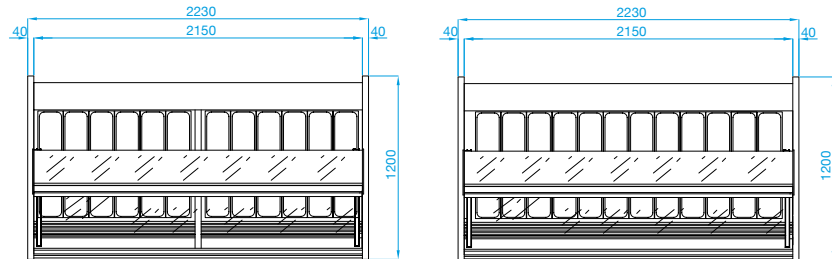
Mostrador vitrina heladería/pastelería
con módulos rinconeros de 30°.
Se adapta fácilmente a todo tipo de decoración.



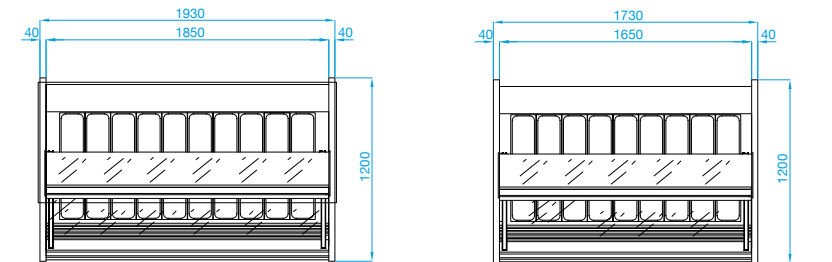
Informazioni Tecniche > Technical Specifications > Informations Techniques
Technische Informationen > Información Técnica



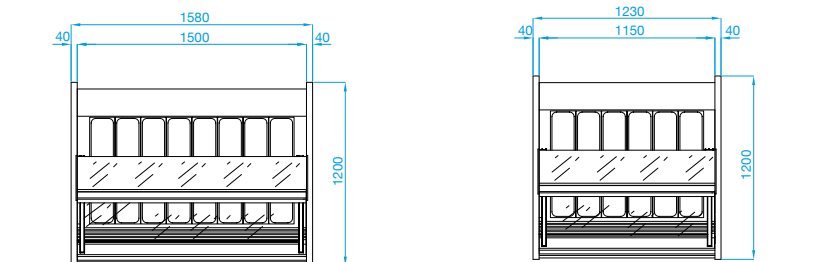
vaschette > tubs - lt.5/7 360 x 165 mm



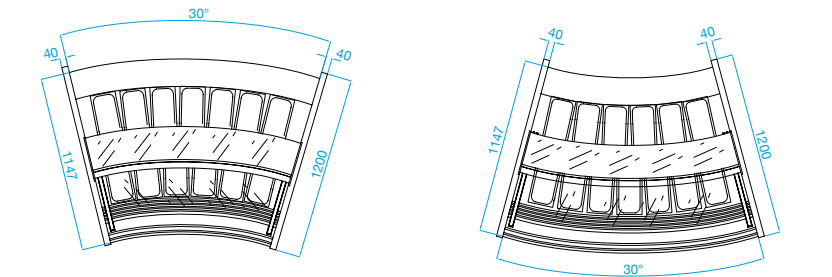
12+12 24



20 18

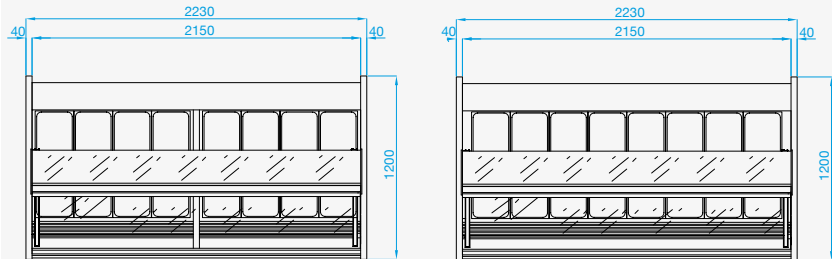


16 12

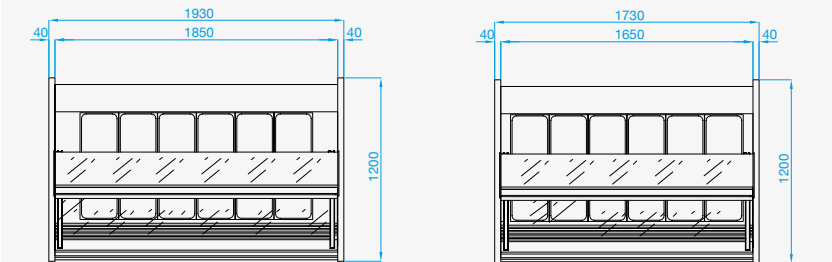


ANGOLO INTERNO 30° ANGOLO ESTERNO 30°

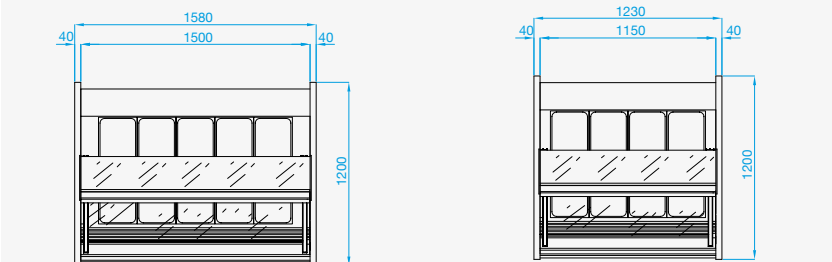
vaschette > tubs - lt.5/10/12 360 x 250 mm



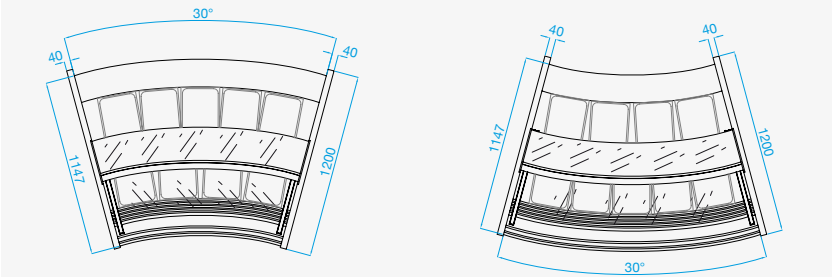
8+8 16



12 12



10 8



ANGOLO INTERNO 30° ANGOLO ESTERNO 30°

prima Vetrina Gelateria > Ice-cream display cabinet > Vitrine à glace
Speiseeisvitrine > Mostrador vitrina heladería

Motore Interno Internal motor	Vaschette Tubs	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Potenza assorbita WATT a sbrinamento Power absorption in WATT during defrosting	Resa W -30°C +45°C Efficiency W -30°C +45°C	Tipo compressore Compressor type	Tipo di gas Gas type
	12	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	R404A
	16	400/3/50	1,5 HP	1560	1950	1360	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	18	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	20	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	24	400/3/50	2,5 HP	2282	2853	2160	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	12+12	230/1/50	1,5+1,5 HP	2976	3720	1013+1013	ERMETICO/MONOFASE	
	A.E. 30°	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	
	A.I. 30°	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	

Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.)
Temperatura prodotto -12°/-18° C

Tipo di sbrinamento
a inversione di ciclo

I

Modelli disponibili:
12,16,18,20,24,12+12 vaschette,
angoli interni ed esterni di 30°.
Tutti i moduli sono canalizzabili.

Possibilità di canalizzazione con
vetrine pasticceria, pralineria, calde
o neutre della stessa serie.

Vetro anteriore pirolitico apribile
verso l'alto mediante pistoni
hidro-lift e con sistema di
riscaldamento antiappannante
regolabile in base all'ambiente per
l'ottimizzazione dei consumi.

Spazio per le vaschette di riserva
sotto il piano espositivo.

Piano espositivo inclinato
per un'eccellente visibilità del
prodotto anche a distanza.

Unità condensatrice interna
o remota con compressori
semiermetici trifase e
condensazione ad aria o mista
aria/acqua.
(Compressori ermetici monofase
sulla 12 vaschette e sugli angoli).

Impianto refrigerante ventilato con
doppio evaporatore per uniformare
le temperature
in vasca; gli evaporatori sono
verniciati in cataforesi contro la
corrosione degli acidi del gelato
e le correnti galvaniche.

Sbrinamento ad inversione di ciclo
che avviene in tempi molto rapidi
riducendo al minimo le variazioni
di temperatura del gelato, anche in
severe condizioni ambientali.

Centralina elettronica digitale
posizionata in alto sulla vetrina
per un immediato controllo delle
temperature.

Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.)*

Chiusura posteriore con tenda
avvolgibile sui moduli lineari,
plexiglass sugli angoli.

Portagusti illuminato di serie.

Traversini inox blocca vaschette
di serie con passo variabile.

Possibilità di inserimento in tutte le
linee d'arredo Frigomeccanica

GB

Models available: 12,16,18, 20,
24,12+12 tubs, internal and external
30° curves.
All models are designed for
installation in-line with other units.

Can be installed in-line with
confectionery, chocolate, heated
and ambient cabinets in the same
series.

Pyrolytic front glass opening
upwards by means of hydro-lift
pistons, complete with demister
heating system adjustable to
environmental conditions to
optimise energy consumption.

Room for spare tubs underneath
display surface.

Inclined display surface for excellent
product visibility, even at a distance.

Internal or remote condenser unit
with semi-hermetic three-phase
compressors and air or combined
air/water condensation.
(Single-phase hermetic compressors
on 12-tub and corner units).

Fan-assisted refrigeration
system with twin evaporators for
uniform storage compartment
temperatures; evaporators have
cataphoresis surface finish for
protection against the acids in
the ice-cream and stray electrical
currents.

Reverse cycle defrosting,
which is extremely quick and
minimises variations in ice-cream
temperature, even in severe
environmental conditions.

Digital electronic control unit on
the top of the display cabinet
for instantaneous checking of
temperatures.

Climate class 4+ (35°/70% R.H.)*

Backs enclosed by blinds on
straight modules, Plexiglas on
corner units.

Illuminated flavour card holder as
standard.

Stainless steel tub retainer strips as
standard, with variable spacing.

Can be incorporated in all
Frigomeccanica furnishing lines

F

Modèles disponibles: 12, 16, 18, 20,
24, 12+12 bacs, angles internes et
externes de 30°.
Tous les modules sont
canalisables.

Canalisation possible avec vitrines
à pâtisserie, à pralines, chaudes
ou à température ambiante de la
même série.

Vitre antérieure enduit pyrolytique
relevable à pistons hydro-lift et
chauffage anti-buée réglable
pour optimiser la consommation
d'énergie.

Compartment de réserve sous le
plan d'exposition.

Plan d'exposition incliné pour une
excellente visibilité du produit,
même de loin.

Unité de condensation interne ou
à distance avec compresseurs
semi-hermétiques triphasés et
condensation à air ou mixte air/eau.
(Compresseurs hermétiques
monophasés sur les 12 bacs et sur
les angles).

Froid ventilé avec double
évaporateur pour uniformiser
les températures dans le bac ;
les évaporateurs sont traités par
cataphorèse contre la corrosion
des acides de la crème glacée et
les courants galvaniques.

Dégivrage ultrarapide par inversion
de cycle qui réduit au minimum
les variations de température de
la crème glacée, même dans des
conditions ambiantes rigoureuses.

Tableau de bord digital
électronique positionné en haut de
la vitrine pour un contrôle immédiat
des températures.

Classe climatica 4+ (35°/70% H.R.)*

Fermeture postérieure avec rideau
roulant sur les modules linéaires,
plexiglas sur les angles.

Porte-étiquettes parfums éclairé
de série.

Barrettes inox de séparation bacs
de série à pas variable.

S'adapte à toutes les lignes
Frigomeccanica.

D

Lieferbare Modelle:
12,16,18,20,24,12+12 Schalen,
Innenwinkel und Außenwinkel 30°.
Alle Module sind kanalisierbar.

Kanalisierbar mit Vitrinentheken
derselben Serie für
Konditoreiwaren, Pralinen,
beheizt oder unbeheizt mit
Umgebungstemperatur.

Pyrolytisch beschichtete
Frontverglasung, nach oben
aufklappbar mit
Hydro-Lift-Kolben, mit auf
die Umgebungstemperatur
einstellbarer Antibeschlag-
Scheibenheizung
zur die Optimierung des
Stromverbrauchs.

Bevorratungsmöglichkeit unter der
Präsentationsfläche.

Geneigte Präsentationsebene
für eine optimale
Produktpräsentation auch aus
größerer Entfernung.

Interner oder externer Kondensator
mit semihermetischen Drehstrom-
Kompressoren und Luft- oder Luft-/
Wasser-Kondensation.
(Hermetische Einphasen-
Wechselstrom-Kompressoren für
Vitrinen mit 12er-Bestückung und
Eckvitrinen).

Umluftkühlung mit doppeltem
Verdampfer für gleichmäßige
Temperaturverteilung
in den Schalen; Kataphorese-
Beschichtung der Verdampfer
gegen Korrosion durch die Säuren
des Speiseeises
und die galvanischen Ströme.

Desescarche con inversión de ciclo
en lapsos muy breves para reducir
al máximo las variaciones de
temperatura del helado, incluso en
condiciones ambientales difíciles.

Extrasschnelles Abtauen
mit Zyklusumkehrung,
daher ohne wesentliche
Temperaturschwankungen
des Speiseeises, auch unter
extremen Betriebsbedingungen.

Elektronische Temperaturregelung
mit Digitalanzeige, für einfache
Temperaturkontrolle an der Vitrine
oben positioniert.

Klimaklasse 4+ (35°/70% RF)*

Rückseite der geraden Module mit
Rollo, geschwungene Module mit
Plexiglasscheiben.

Serienmäßig mit beleuchteter
Eissortenauszeichnung.

Verstellbare Eisschalenhalterungen
aus Edelstahl.

Zu Kombinieren mit allen
Frigomeccanica-Ausstattungslineen

ES

Modelos disponibles: 12, 16, 18,
20, 24, 12+12 cubetas, módulos
rincónes de 30° internos y
externos.
Todos los módulos son combinables.

Posibilidad de combinación con
mostradores para pastelería,
bombonería, calientes o neutros
de la misma serie.

Cristal delantero pirolítico, con
apertura hacia arriba mediante
pistones Hidro Lift y con sistema de
calentamiento antiempañamiento
ajustable en base al ambiente para
optimizar los consumos.

Espacio para las cubetas de reserva
bajo la superficie expositora.

Superficie expositora inclinada
para una excelente visibilidad del
producto, incluso a distancia.

Condensador incorporado
o remoto, con compresores
semiherméticos trifásicos y
condensación por aire o mixta
(aire/agua).
(Compresores herméticos
monofásicos en el mostrador de 12
cubetas y en los rinconeros).

Instalación refrigerante ventilada
con evaporador doble para
uniformar las temperaturas en la
cubeta; los evaporadores están
barnizados en cataforesis para
evitar la corrosión de los ácidos del
helado y las corrientes galvánicas.

Desescarche con inversión de ciclo
en lapsos muy breves para reducir
al máximo las variaciones de
temperatura del helado, incluso en
condiciones ambientales difíciles.

Centralita electrónica digital
colocada en la parte superior del
mostrador para un fácil control de
la temperatura.

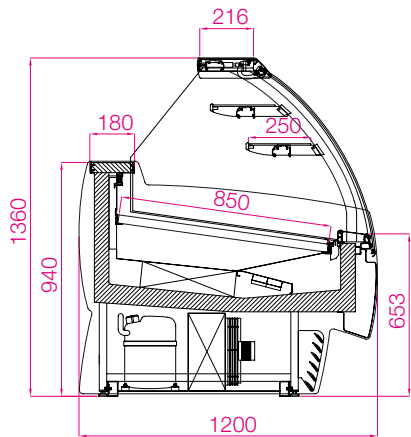
Clase climática 4+ (35°/70% H.R.)*

Cierre posterior con cortina
enrollable en los módulos lineales,
plexiglas en los rinconeros.

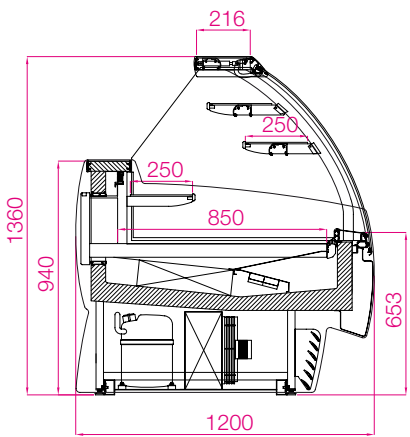
Soporte iluminado para carteles
sabores incluido.

Travesaños de retención cubetas
acero inoxidable con paso variable
incluidos.

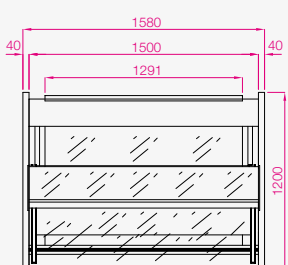
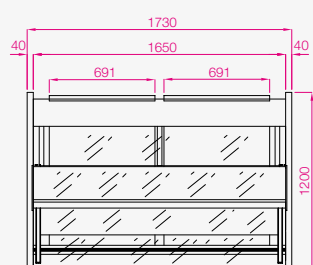
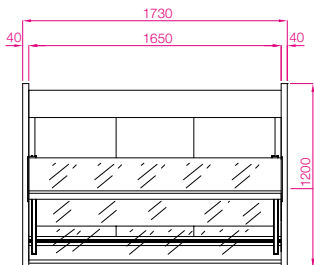
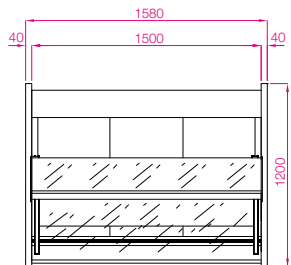
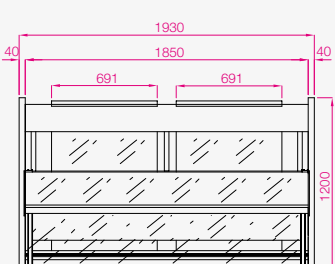
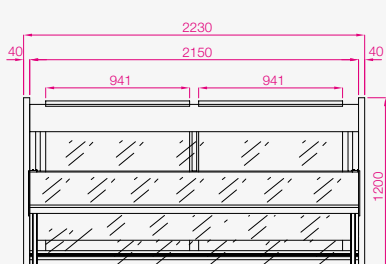
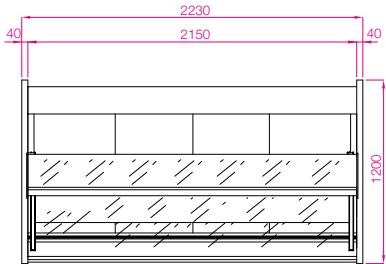
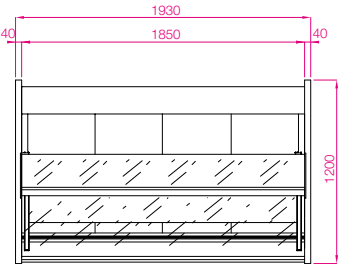
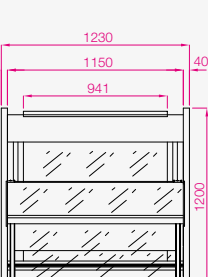
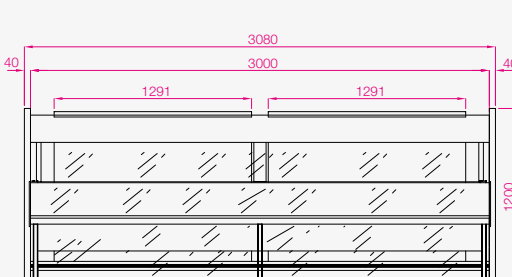
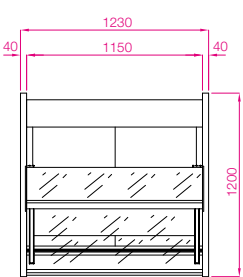
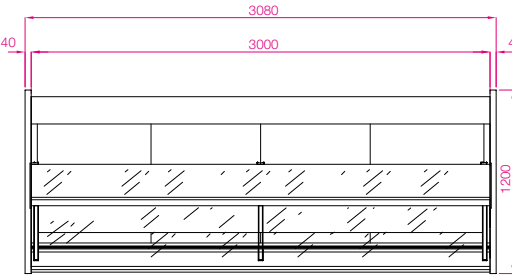
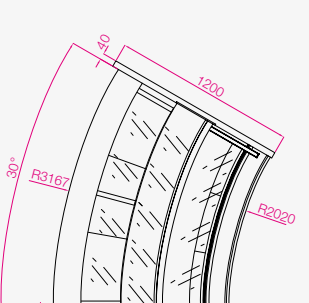
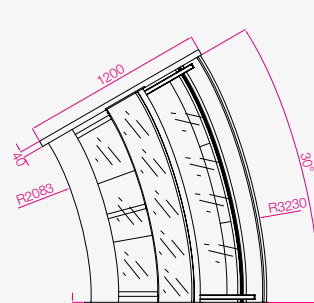
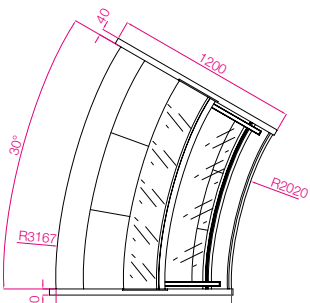
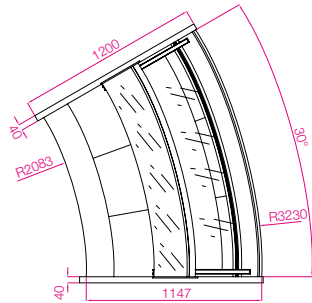
Posibilidad de colocar en
todas las líneas de decoración
Frigomeccanica



PRIMA PIANO INCLINATO > PRIMA WITH INCLINED SURFACE



PRIMA CON CASSETTONI > PRIMA WITH PULL-OUT DISPLAY SHELVES



Modello	Aliment. elettrica	Potenza U.C.HP	Potenza assorbita WATT	Tipo compressore	Resa W -10°C +45°C	Tipo di gas
Model	Electricity supply	C.U. power HP	Power absorption in WATT during normal operation	Compressor type	Efficiency W -10°C +45°C	Gas type
L 115	230/1/50	3/8 HP	822	ERMETICO/MONOFASE	746	R404A
L 150		1/2 HP	1002		1021	
L 165		1/2 HP	1052		1021	
L 185		1/2M HP	1261		1198	
L 215		3/4 HP	1437		1417	
L 300		3/4M HP	1690		1770	
A.E. 30°		3/8 HP	822		746	
A.I. 30°		3/8 HP	822		746	

Classe climatica 4 (30°/55% U.R.)
Temperatura prodotto 0°/+5° C

I

Moduli disponibili: cm.115,cm.150, cm.165,cm.185,cm.215,cm.300, angoli interni ed esterni di 30° con piano espositivo inclinato o a cassettone.
Temperature: refrigerata TN, refrigerata per pralineria, neutra, calda con bagnomaria o a secco.

Vetro anteriore pirolitico apribile verso l'alto mediante pistoni hidro-lift e con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.

Centralina elettronica digitale posizionata in alto sulla vetrina per un immediato controllo delle temperature.
Impianto refrigerante ventilato con possibilità di regolazione del flusso d'aria per un'ottimale tasso di umidità sul piano espositivo.

Sbrinamento automatico a fermata.

Unità condensatrici ermetiche monofase interne o esterne a distanza.

Possibilità di canalizzazione con vetrine gelateria della stessa serie.

Chiusura posteriore con tenda avvolgibile sui moduli lineari, plexiglass sugli angoli.

Classe climatica 4 (30°/55% U.R.).

GB

Modules available: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, external and internal 30° curve units with inclined display surface or chest.
Temperatures: TN refrigerated, refrigerated for chocolate, ambient, bain-marie or dry heated.

Pyrolytic front glass opening upwards by means of hydro-lift pistons, complete with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.

Digital electronic control unit on the top of the display cabinet for instantaneous checking of temperatures.
Fan-assisted refrigeration system with air flow adjustment for optimal humidity level on display surface.

Defrosting system with automatic on-off function.

Internal or external remote single-phase hermetic condenser units.

Can be connected in line with ice-cream display cabinets in the same series.

Backs enclosed by blinds on straight modules, Plexiglas on corner units.

Climate class 4 (30°/55% R.H.).

F

Modules disponibles: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, angles internes et externes de 30° avec plan d'exposition incliné ou avec tiroirs.
Températures: réfrigérée TN, réfrigérée pour pralines, ambiante, chaude avec bain-marie ou à sec.

Vitre antérieur enduit pyrolytique relevable à pistons hydro-lift et chauffage anti-buée réglable pour optimiser la consommation d'énergie.

Tableau de bord digital électronique positionné en haut de la vitrine pour un contrôle immédiat des températures.
Froid ventilé avec réglage du débit d'air pour garantir un taux d'humidité optimal sur le plan d'exposition.

Dégivrage automatique.

Unités de condensation hermétiques monophasées internes ou externes à distance.

Canalisation possible avec vitrines à glace de la même série.

Fermeture postérieure avec rideau roulant sur les modules linéaires, plexiglas sur les angles.

Classe climatique 4 (30°/55% H.R.).

D

Lieferbare Modelle: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, Innen- und Außenwinkel 30° mit geneigter Präsentationsebene oder Auszug.
Temperaturen: gekühlt, unbeheizt, beheizt oder beheizt mit Wasserbad.

Pyrolytisch beschichtete Frontverglasung, nach oben aufklappbar mit Hydro-Lift-Kolben, mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antibeslag-Scheibenheizung für die Optimierung des Stromverbrauchs.

An der Vitrine oben positionierte, elektronische Temperaturregelung mit digitaler Anzeige für schnelle Temperaturkontrolle.
Umluftkühlung mit regelbarem Luftstrom für optimale Luftfeuchtigkeit auf der Ausstellungsfläche.

Automatisches Abtauen.

Hermetische Einphasen-Wechselstrom-Kondensatoren, eingebaut oder extern.

Kanalisation mit Speiseeis-Vitrinenthenken derselben Serie möglich.

Rückseite der geraden Module mit Rollo, geschwungene Module mit Plexiglasscheiben.

Klimaklasse 4 (30°/55% RF).

ES

Módulos disponibles: 115, 150, 165, 185, 215 y 300 cm, módulos rinconeros de 30° internos y externos con superficie expositora inclinada o con cajones.
Temperaturas: refrigerada T.N., refrigerada para bombonería, neutra, calor húmedo y seco.

Cristal delantero pirolítico, con apertura hacia arriba mediante pistones Hidro Lift y con sistema de calentamiento antiempañamiento ajustable en base al ambiente para optimizar los consumos.

Centralita electrónica digital colocada en la parte superior del mostrador para un fácil control de la temperatura.
Instalación refrigerante ventilada con regulador del flujo de aire para mantener un óptimo nivel de humedad en la superficie expositora.

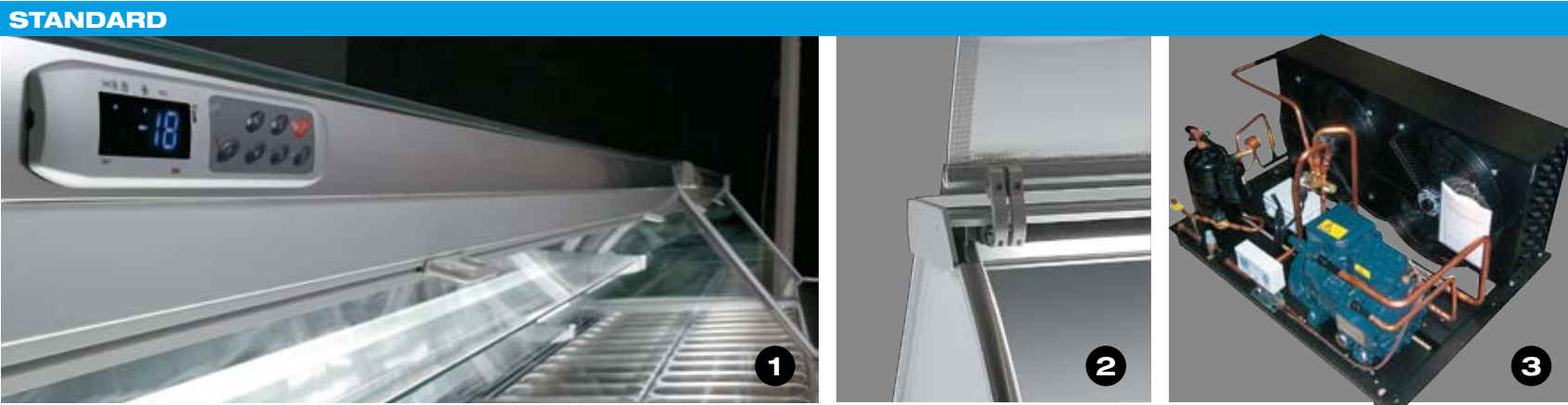
Desescarche automático mediante parada.

Condensadores herméticos monofásicos, incorporados o remotos.

Posibilidad de combinación con mostradores para heladería de la misma serie.

Cierre posterior con cortina enrollable en los módulos lineales, plexiglas en los rinconeros.

Clase climática 4 (30°/55% H.R.).



OPTIONAL

I Vetrina Gelateria - Lavaporzionatore - Ruote girevoli - Vassoi inox - Kit targhette 40 gusti retro illuminabili - Vaschette da 5 lt. (360x165x120h o 360x250x80h mm.) - Grafica personalizzata	EN Ice-Cream Display Cabinet - Scoop-washer - Castor wheels - Stainless steel trays - 40 flavour card set with backlighting fitting - 5 litre tubs (360x165x120h or 360x250x80h mm.) - Customised graphics	F Vitrine à Glace - Rince-cuillère à glace - Roulettes pivotantes - Plateaux inox - Kit étiquettes 40 parfums rétro-éclairables - Bacs de 5 l (360x165x120h ou 360x250x80h mm) - Graphique personnalisé	D Speiseeisvitrine - Portioniererdusche (Standard) - Lenkrollen - Edelstahlschalen - Eissortenschilder (40 St.), von unten beleuchtet - 5l-Schalen (360x165x120h oder 360x250x80h mm.) - personalisiertes Dekor	ES Mostrador Heladería - Cubeta lavado porcionador - Ruedas pivotantes - Bandejas acero inoxidable - Juego carteles 40 sabores retroiluminados - Cubetas de 5l (360x165x120h ó 360x250x80h mm) - Gráfico personalizado
Vetrina Pasticceria - Illuminazione mensole con led ad alta luminosità - Illuminazione con led ad alta luminosità - Portacarta - Ruote girevoli - Piani caldi bagnomaria e a secco - Mensole riscaldate con termostato	Confectionery Display Cabinet - Extra-bright LED shelf lighting - Extra-bright LED lighting - Paper dispenser - Castor wheels - Bain-marie and dry heated surfaces - Heated shelves with thermostat	Vitrine à Pâtisserie - Eclairage étagères à LED haute luminosité - Eclairage à LED haute luminosité - Porte-serviettes - Roulettes pivotantes - Chauffage plateaux bain-marie et à sec - Chauffage étagères avec commande par thermostat	Theke für Konditoreiwaren - Beleuchtung der Ablageflächen mit extrahellen LEDs - Beleuchtung mit extrahellen LEDs - Serviettenhalter - Lenkrollen - Warmflächen mit Wasserbad und trocken - Beheizte Ablagen mit Thermostat	Mostrador Pastelería - Iluminación estantes con LEDs de alta luminosidad - Iluminación con LEDs de alta luminosidad - Porta papel - Ruedas pivotantes - Estantes calor húmedo y calor seco - Estantes calientes con termostato



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольяти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://frigomeccanica.nt-rt.ru> || fab@nt-rt.ru