

Наша компания предлагает **холодильные витрины** двух ведущих российских заводов-производителей "Марихолодмаш" и "Гольфстрим". Витрины отличаются высоким качеством, повышенной надежностью, низкой ценой, а благодаря современному дизайну, хорошей обзорности выкладки создают собственный неповторимый стиль магазина.

Холодильные витрины

Торговые холодильные витрины необходимы каждому продуктовому магазину для кратковременного хранения, а также демонстрации покупателю охлажденных продуктов: мяса, молока, сыра, рыбы, колбасы и многого другого. Ассортимент производителя "Гольфстрим" очень велик, можно увидеть гастрономические (0...+7), универсальные (-6...+6), морозильные (-18), кондитерские **холодильные витрины**, представленные модельными рядами "Двина", "Нарочь", "СОЖ", "Десна", которые широко используются как в классических супермаркетах, магазинах самообслуживания, так и небольших продуктовых магазинах "шаговой доступности".

Конструкционные особенности большинства холодильных витрин "Гольфстрим" предполагают монтаж холодильной линии, угловые витрины дают возможность изменять протяженность, форму. Технические характеристики витрин соответствуют всем европейским стандартам. Полезный объём, ширина выкладки, экспозиционная площадь, производительность - это показатели, которые доказывают то, что качество, а также функциональность холодильных витрин "Гольфстрим" находятся на высоком уровне.

Предлагаемые потребителю в Москве и по всей России **холодильные витрины производства "Марихолодмаш"**

как всегда радуют своим разнообразием, интересным дизайном, возможностью сделать хорошую подборку магазинам любого формата, разумной экономичностью конструктивных решений. У нас Вы можете купить три модельных ряда холодильных витрин "Марихолодмаш", находящихся в разных ценовых сегментах. Это холодильные витрины марок "Илеть", "Таир", "Нова".

Холодильные витрины "Марихолодмаш" представлены широким ассортиментом, различным по функциональному исполнению, типоразмерам:

- [гастрономические витрины холодильные \(среднетемпературные\)](#) торговых марок "Илеть", "Таир", "Нова", работающие при температуре охлаждаемого объема от 0 до +7 °С, используются продуктовыми магазинами при продаже бакалеи, гастрономических продуктов;
- [кондитерские \(демонстрационные\) холодильные витрины](#) "Илеть", "Таир" применяются при продаже тортов, пирожных и других кондитерских изделий, имеют увеличенную площадь выкладки, снабжены выдвижными поддонами;
- угловые холодильные витрины торговых марок "Илеть", "Таир", "Нова" используются как "внешний", либо "внутренний угол 90°";
- [универсальные холодильные витрины](#) с температурой охлаждаемого объема -5...+5 °С ("Илеть", "Нова"), -6...+6 °С ("Таир"), предназначены для демонстрации, хранения, продажи скоропортящихся продуктов: сметана, молоко, творог;
- [морозильные витрины \(низкотемпературные\)](#) с температурой охлаждаемого объема до -18 °С у "Илеть", до -13 °С у витрин "Таир", "Нова", предназначены для продажи замороженных продуктов, полуфабрикатов.

В холодильные витрины устанавливаются компрессора "Aspera", Италия или "Tecumseh", Франция, используется микропроцессорное управление на основе контроллеров "Eliwell" или "EVCO" и ряд других комплектующих известных европейских брендов.

Применение витрин различной длины (1000, 1200, 1500, 1800, 2100, 2400, 2700, 3000 мм), а также использование внешних и внутренних угловых модулей позволяет составлять из витрин линии различной протяженности, конфигурации, предоставляет возможность стыковки без боковых панелей.

При изготовлении холодильных витрин "МариХолодМаш" применяется стекло, заливочная пено-полиуретановая изоляция, снаружи используется высококачественная оцинкованная сталь, покрытая полиэфирной эмалью, защитной пленкой, боковины выполнены из ударо-прочного АБС-пластика. Пищевая нержавеющая сталь, применяемая внутри для выкладки продуктов, соответствует всем стандартам качества, а также имеет разрешение санитарных органов Минздрава к использованию.

Практически все холодильные витрины (среднетемпературные) имеют вместительный скрытый объем (запасник) для хранения запасенных продуктов, доступ осуществляется со стороны продавца через удобные, герметично закрывающиеся дверцы.

В морозильных и универсальных витринах во избежание замерзания осуществляется обогрев лобового стекла ПЭНом. Чтобы предотвратить запотевание стекол, устанавливается стеклянный отбойник, что заметно улучшает температурные характеристики холодильного оборудования.

Наш магазин находится в Москве, но мы работаем с покупателями по всей России. Представленный выбор холодильных витрин с большим количеством вариантов исполнения и типоразмеров позволят самому взыскательному потребителю оснастить своё предприятие продукцией "Марихолодмаш".

Чтобы **купить холодильные витрины**, Вы можете просто позвонить нам по телефону или сделать заказ через сайт.

В нашем интернет-магазине Вы всегда можете купить холодильные витрины по лучшим ценам в Москве.