

# Винные шкафы

## IP Industrie DE 2404

Винный шкаф IP Industrie DE 2404

Розничная цена IP Industrie DE 2404 : **950280 руб.**

Артикул : **DE 2404**

Винный шкаф IP Industrie DE 2404

Комбинируемый шкаф IP Industrie DE 2404 оборудован высокопроизводительным компрессором Secor и дверями с двойным стеклом с защитой от ультрафиолетовых лучей. Статическая система охлаждения шкафа обеспечивают оптимальную температуру, сохраняют необходимую влажность внутри камеры. Холодильный шкаф IP Industrie обеспечивает планомерное дозревание, сохранение вкусовых качеств вина, колбас и сыров. Оснащен подвесными кронштейнами для оптимального хранения колбас, сыров и полками для размещения бутылок с вином. Стильный стальной корпус технократического дизайна из стали с заводским покрытием темно-серого цвета. Нижняя часть из нержавеющей стали. Четыре распашные двери, удобные выдвижные полки позволяют легко быстро выбрать вино, колбасы и сыры. Отличительные особенности

Серия MONO

Четыре зоны охлаждения (независимые)

Температурный режим от 4°C до 18°C

Два компрессора SECOP (Danfoss)

Хладагент R134a

Охлаждение статическое

Экономное потребление электроэнергии и низкие расходы на эксплуатацию

Тип установки отдельно стоящий



Функциональные особенности

Материал:

Корпус - из стали с заводским покрытием темно-серого цвета. Нижняя часть из нержавеющей стали. Двери - распашные, 2 с двойным стеклом в рамке, 2 глухие, отделка окрашенная сталь

Вместимость в базовой комплектации:

W1 слева верх - для вина на 6 полок на 78 бутылок

S1 справа верх - для колбасных и мясных изделий на 60 кг

V1 слева низ - для овощей и фруктов на 140 литров

C1 справа низ - сырных изделий 40 кг  
Дополнительные комплектации (формируются отдельно) Есть возможность укомплектовать этот шкаф с другим расположением и функциональностью отсеков W1 - VINO - WINE (Влажность 60/70%) Для хранения и подачи вин. Широкий выбор регулируемых полок для

хранения бутылокS1 - SALUMI - HAM (Влажность 70/80%)Для заготовления и подачи холодного мяса. Индивидуальные планировки для разных продуктов, стандартная зона на 50 кгC1 - FORMAGGI - CHEESE (Влажность 70/80%)Для хранения или подачи сыра. Изящные, практичные выдвижные полки для максимальной универсальностиT1 (Влажность 60/70%)Незаменим для хранения. Оснащен осушителем (мод. v. 1013) с регулируемыми настройками влажности, вместимость 500/1000 штV1 - VEGETALI - VEGETABLES (Влажность 60/95%)Просторная зона для сохранения свежести фруктов и овощей. Изящные,практичные деревянные полки, объем 140 литров  
IP Industrie оставляет за собой право изменять параметры без предварительного уведомления.

## Где купить IP Industrie DE 2404?

### ООО Кондихол

Санкт-Петербург, Васильевский остров,  
Малый пр. 66 корп. 2.

тел: [8 \(800\) 4444789](tel:8(800)4444789)

E-mail : [team@condihol.ru](mailto:team@condihol.ru)



CLIMAR.RU