



**HOLOD.TJ**  
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

# Салюта

## Кондитерские витрины

# COSMO

Контакты:

+992 918 61 09 37 Раҷабали

+992 988 51 61 61 Муҳаммадҷон

Email: [holod.tj@yandex.ru](mailto:holod.tj@yandex.ru)





**СТРУКТУРНЫЙ  
СТЕКЛОПАКЕТ**

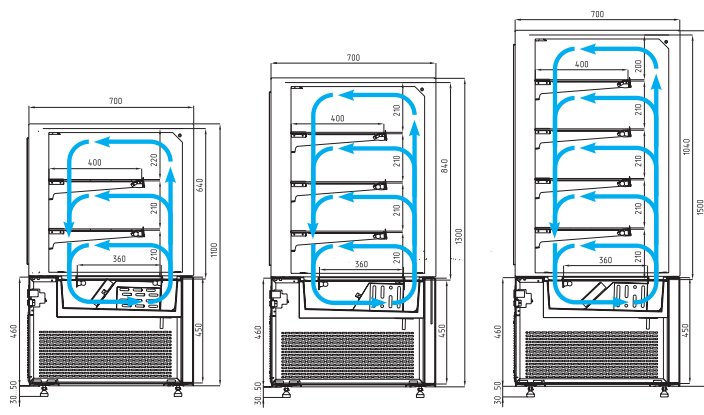
### ОСОБЕННОСТИ:

- Кондитерские витрины COSMO идеально подходят для ЛЮБОЙ конфигурации помещений кондитерской, пекарни, кафе. Дают возможность легко менять и расширять концепцию, варьируя пространством и объёмом экспозиции продуктов.
- Ровные грани стеклопакетов и отсутствие соединительных планок во внешнем контуре остекления придают витринам легкость и эффект БЕСКОНЕЧНОСТИ.
- Модельный ряд витрин COSMO представлен 27 типоразмерами: три длины, три высоты, три глубины.
- 2 ВИДА исполнения – отдельно стоящие и встраиваемые в стойки и поверхности BUILT-IN.
- В стандартную комплектацию входят регулируемые по уровням полки с LED-освещением, встроенные ценникодержатели, откидывание переднего стеклопакета для линейки KC84.

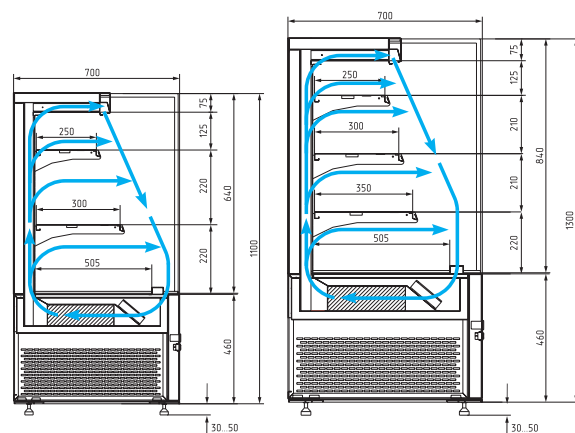
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ):

Модель	Общая длина, мм	Длина полки, мм	Длина нижнего поддона, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °C
	→ мм	→ мм	→ мм	 м <sup>2</sup>	 м <sup>3</sup>	
КС71-110 0,6 закрытая	600	530	520	0,60	0,12	+2...+10
КС71-110 0,9 закрытая/открытая	900	830/810	820/810	0,95 / 0,89	0,19 / 0,13	+2...+10 /
КС71-110 1,2 закрытая/открытая	1200	1130/1110	1120/1110	1,29 / 1,27	0,26 / 0,19	+4...+10
КС71-110 0,6 тепловая/нейтральная	600	530	520	0,41 / 0,60	-	до +65 / -
КС71-110 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	0,65 / 0,95	-	
КС71-110 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	0,89 / 1,29	-	
КС71-130 0,6 закрытая	600	530	520	0,8	0,16	+2...+10
КС71-130 0,9 закрытая/открытая	900	830/810	820/810	1,27 / 1,18	0,25 / 0,18	+2...+10 /
КС71-130 1,2 закрытая/открытая	1200	1130/1110	1120/1110	1,74 / 1,6	0,35 / 0,24	+4...+10
КС71-130 0,6 тепловая/нейтральная	600	530	520	0,63 / 0,8	-	до +65 / -
КС71-130 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	0,98 / 1,27	-	
КС71-130 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	1,34 / 1,74	-	
КС71-150 0,6 закрытая	600	530	520	1,02	0,2	+2...+10
КС71-150 0,9 закрытая	900	830	820	1,6	0,32	
КС71-150 1,2 закрытая	1200	1130	1120	2,18	0,44	
КС71-150 0,6 тепловая/нейтральная	600	530	520	0,84 / 1,02	-	до +65 / -
КС71-150 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	1,31 / 1,6	-	
КС71-150 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	1,78 / 2,18	-	

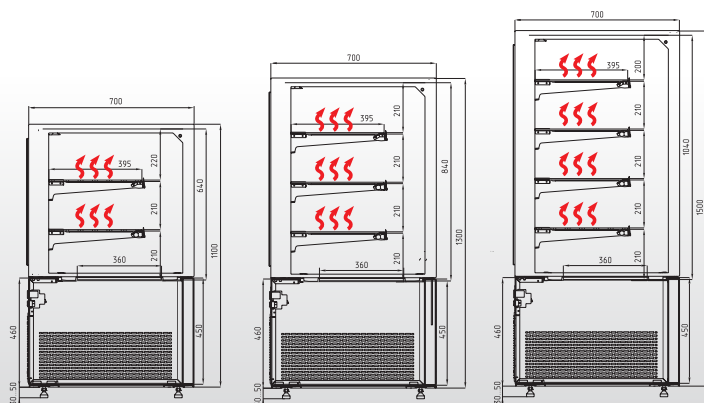
Закрытые модули



Открытые модули



Тепловые модули



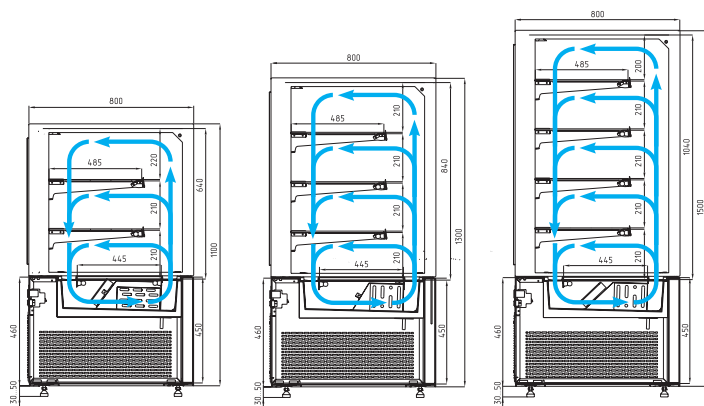
КС71-130



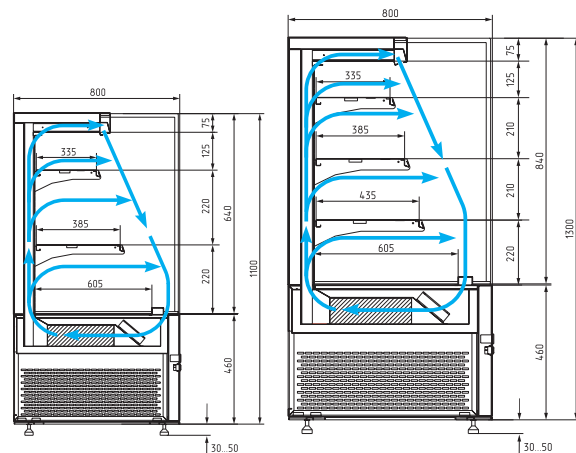
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ):

Модель	Общая длина, мм	Длина полки, мм	Длина нижнего поддона, мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup>	Полезный объем, м <sup>3</sup>	Рабочая температура, °С
	→ мм	→ мм	→ мм	 м <sup>2</sup>	 м <sup>3</sup>	
КС78-110 0,9 закрытая/открытая	900	830/810	820/810	1,17 / 1,11	0,23 / 0,17	+2...+10 /
КС78-110 1,2 закрытая/открытая	1200	1130/1110	1120/1110	1,6 / 1,5	0,32 / 0,23	+4...+10
КС78-110 1,5 закрытая	1500	1430	1420	2,0	0,4	+2...+10
КС78-110 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	0,8 / 1,17	-	до +65 / -
КС78-110 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	1,08 / 1,6	-	
КС78-110 1,5 тепловая/нейтральная	1500	1430	1420	1,37 / 2,0	-	
КС78-130 0,9 закрытая/открытая	900	830/810	820/810	1,58 / 1,47	0,32 / 0,22	+2...+10 /
КС78-130 1,2 закрытая/открытая	1200	1130/1110	1120/1110	2,15 / 2,0	0,43 / 0,3	+4...+10
КС78-130 1,5 закрытая	1500	1430	1420	2,72	0,54	+2...+10
КС78-130 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	1,19 / 1,58	-	до +65 / -
КС78-130 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	1,62 / 2,15	-	
КС78-130 1,5 тепловая/нейтральная	1500	1430	1420	2,05 / 2,72	-	
КС78-150 0,9 закрытая	900	830	820	1,98	0,4	+2...+10
КС78-150 1,2 закрытая	1200	1130	1120	2,7	0,54	
КС78-150 1,5 закрытая	1500	1430	1420	3,4	0,68	
КС78-150 0,9 тепловая/нейтральная	900	830	820	1,59 / 1,98	-	до +65 / -
КС78-150 1,2 тепловая/нейтральная	1200	1130	1120	2,17 / 2,7	-	
КС78-150 1,5 тепловая/нейтральная	1500	1430	1420	2,74 / 3,4	-	

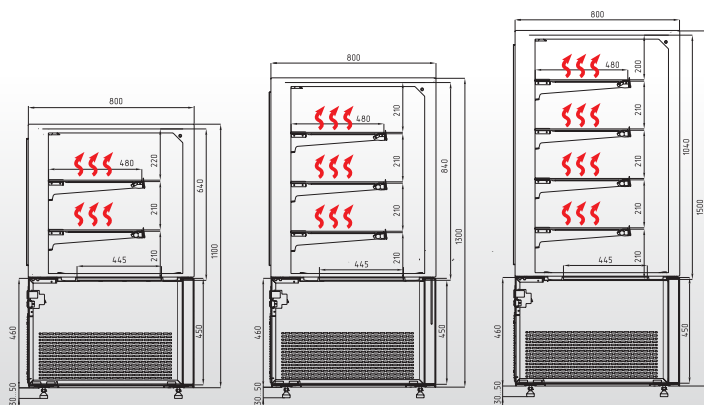
Закрытые модули



Открытые модули



Тепловые модули



КС78-150



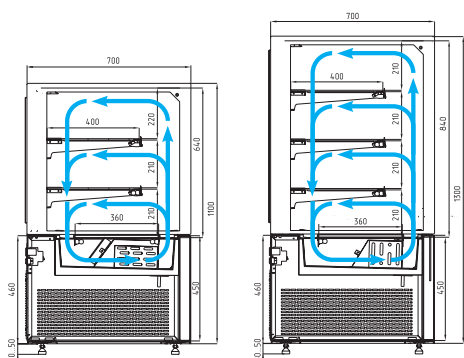




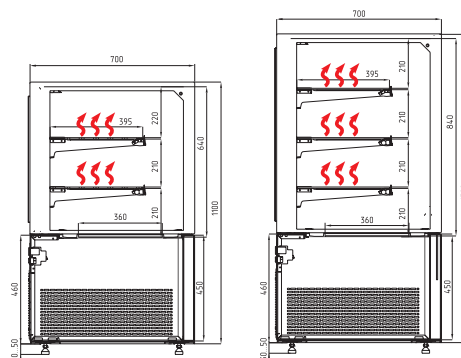
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (ВСТРАИВАЕМЫЕ BUILT-IN):

Модель	Общая длина, мм → мм	Длина полки, мм → мм	Длина нижнего поддона, мм → мм	Горизонтальная площадь экспозиции, м <sup>2</sup> 	Полезный объем, м <sup>3</sup> 	Рабочая температура, °C 
КС71-110 0,9 закрытая/открытая BUILT-IN	900	830/810	820/810	0,95/0,89	0,19/0,13	+2...+10 / +4...+10
КС71-110 1,2 закрытая/открытая BUILT-IN	1200	1130/1110	1120/1110	1,29/1,27	0,26/0,19	
КС71-110 0,9 тепловая	900	830	820	0,65	-	до +65
КС71-110 1,2 тепловая	1200	1130	1120	0,89	-	
КС71-130 0,9 закрытая/открытая BUILT-IN	900	830/810	820/810	1,27/1,18	0,25/0,18	+2...+10 / +4...+10
КС71-130 1,2 закрытая/открытая BUILT-IN	1200	1130/1110	1120/1110	1,74/1,6	0,35/0,24	
КС71-130 0,9 тепловая	900	830	820	0,98	-	до +65
КС71-130 1,2 тепловая	1200	1130	1120	1,34	-	

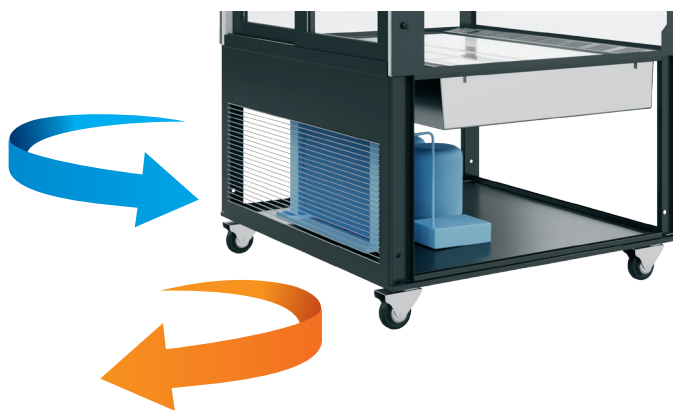
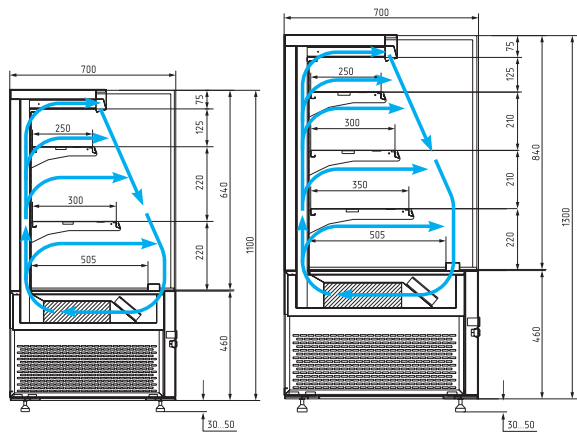
Закрытые модули



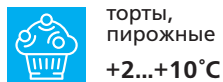
Тепловые модули



Открытые модули



При встраивании витрин необходимы вентиляционные отверстия в барной стойке, на расстоянии от пола 200 мм.



торты,  
пирожные  
+2...+10°C



пицца,  
выпечка  
до +65°C



гастрономия  
+2...+10°C



напитки  
+4...+10°C



### ОПЦИИ

- колесная опора
- стеклопакет с зеркалом на раздвижных створках
- накладка из нержавеющей стали (рабочая поверхность)
- поддон для макарони (1 секция, 2 секции)
- поддон-ценник для мелкой выпечки
- подставка для бутербродов



ПОДДОН ДЛЯ  
МАКАРОНИ  
(1 СЕКЦИЯ)



ПОДДОН-ЦЕННИК  
ДЛЯ МЕЛКОЙ ВЫПЕЧКИ



ПОДСТАВКА  
ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

- 1 Остекление – структурный стеклопакет
- 2 Охлаждаемые стеклянные полки (закрытые модели)
- 3 Охлаждаемые металлические полки (открытые модели)
- 4 Нагреваемые стеклянные полки (тепловые модули)
- 5 LED-подсветка каждой полки
- 6 Регулируемые по уровню полки
- 7 Встроенные ценникодержатели
- 8 Базовая выкладка – матовое стекло (закрытые модули)
- 9 Раздвижные створки (закрытые модели)

Открытый модуль (Self)



Установка  
витрин без зазоров

Контакты:  
+992 918 61 09 37 Рацабали  
+992 988 51 61 61 Муҳаммадҷон

Email: holod.tj@yandex.ru