

MAGMA

trading refrigerating machinery for supermarkets and hypermarkets





Проект МАГМА был реализован известной российской компанией «КС-Русь», занимающейся производством стеллажей и сухой мебели для магазинов уже тринадцать лет. Накопленный за эти годы потенциал позволил компании осуществить переход на качественно новый интеллектуальный, технологический и производственный уровень.

Проект МАГМА - логическое продолжение развития компании. Теперь компания «КС - Русь» стала комплексным поставщиком торгового оборудования для супермаркетов. И, помимо сухого оборудования, компания производит широкую гамму холодильных витрин всех модификаций, достаточную для оборудования супермаркета любого формата. Это прилавки различного назначения, два вида горок, два вида островных низкотемпературных бонет, двухобъемные низкотемпературные бонеты, низкие пристенки. Всего около сотни различных модификаций и типоразмеров, включая угловые и торцевые, позволяющие выстраивать витрины в «острова». Весь спектр производимого компанией оборудования мы постарались представить на страницах нашего каталога.

Компания, не снижая темпа, продолжает расширять номенклатуру производимого оборудования под «выносной холод», чтобы удовлетворить даже самого взыскательного клиента.

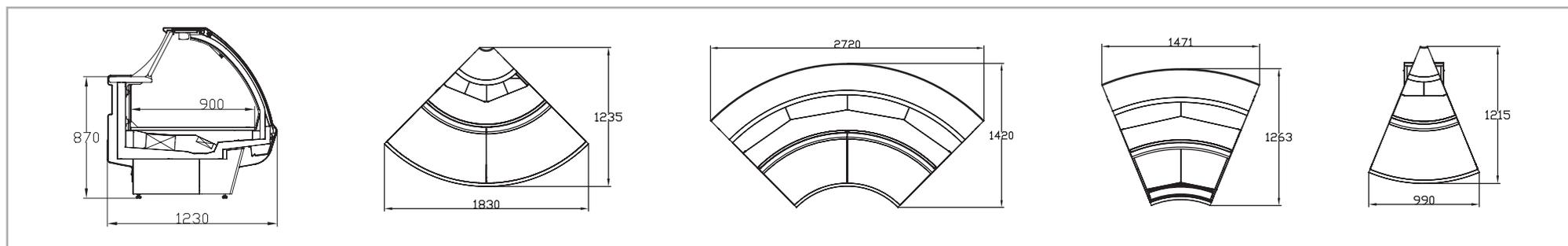
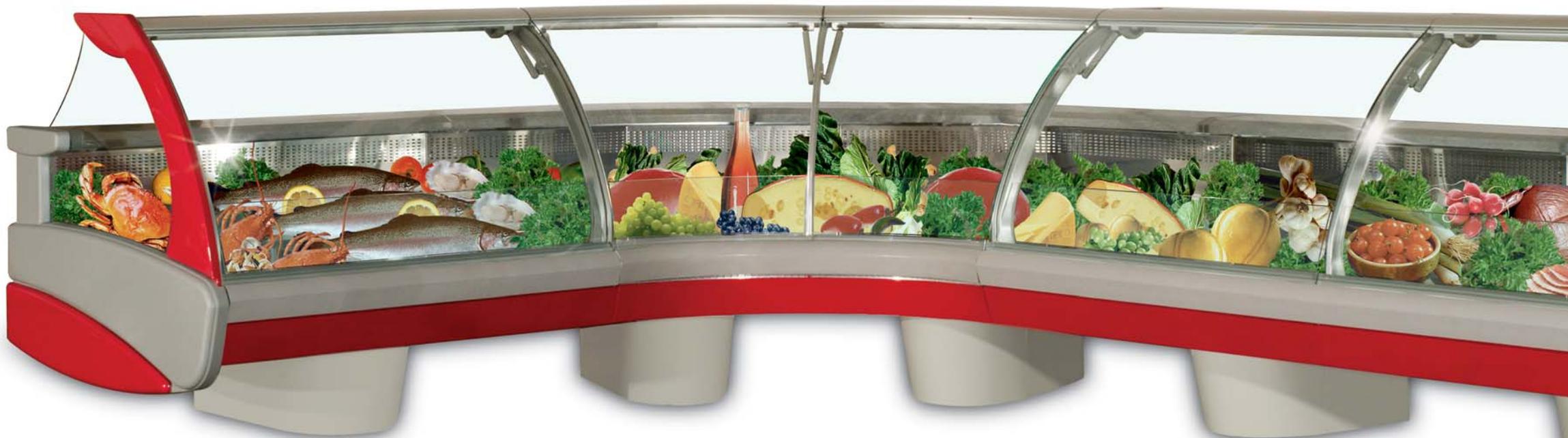
Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Полный модельный ряд торгового холодильного оборудования для комплексного оснащения магазинов, супермаркетов и гипермаркетов





AGAT

Модификации
гастрономические, кондитерские, “рыба на льду”
низкотемпературные, тепловые

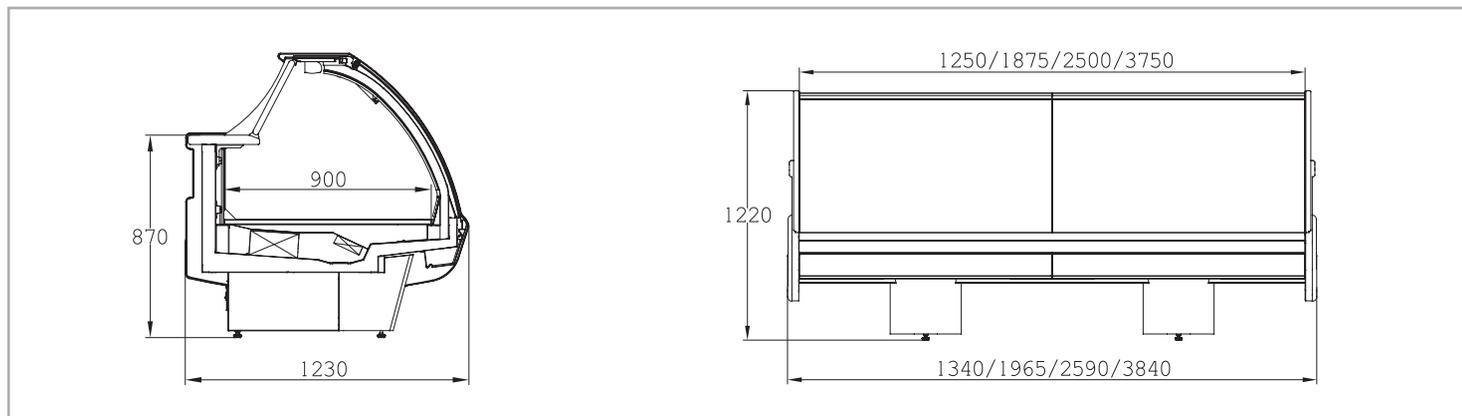


Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Витрины гастрономические среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Agat - 125 З	330	0,05/0,07	0,05/0,25	1250	1340	1230	1220	900	1,13	250	146
Agat - 187 З	490	0,07/0,085	0,07/0,27	1875	1965	1230	1220	900	1,69	375	187
Agat - 250 З	660	0,1/0,12	0,1/0,4	2500	2590	1230	1220	900	2,25	500	240
Agat - 375 З	1000	0,15/0,18	0,15/0,55	3750	3840	1230	1220	900	3,38	750	340
Agat - ОУ 45 З	неохл.	0,01/ -	0,01/ -	990	-	1215	1220	900	0,48	98	60
Agat - ОУ 90 З	500	0,033/0,045	0,033/0,185	1830	-	1235	1220	900	0,97	196	150
Agat - ЗУ 45 З	400	0,033/0,05	0,033/0,235	1471	-	1263	1220	900	0,93	185	120
Agat - ЗУ 90 З	500	0,07/0,1	0,07/0,47	2720	-	1420	1220	900	1,86	370	240

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур

при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254: IP 20

Agat
"рыба на льду"



Agat

Модификации

- Гастрономическая
- "Рыба на льду"
- "Пресервы"
- Открытый угол 45°
- Открытый угол 90°
- Закрытый угол 45°
- Закрытый угол 90°

Технические характеристики

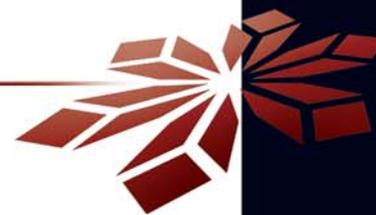
- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Хладагент R404A
- Напряжение 220 В, частота 50 Гц
- Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
- Температурный режим
 - 0... +10°C (гастрономическая)
 - 0... +5°C ("рыба на льду")
 - 6... +6°C ("пресервы")

Базовая комплектация

- Столешница из искусственного камня
- Закаленное фронтальное стекло на гидроподъемниках
- Освещение внутреннего объема
- Поддоны из нержавеющей стали
- Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
- Вентилируемая оттайка
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

- Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие
- Комплект раздвижных шторок
- Поддоны: одноступенчатые, двухступенчатые
- Поддоны перфорированные ("рыба на льду")



AGAT
medium-temperature
showcase

Гастрономическая среднетемпературная витрина АГАТ предназначена для хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины. Витрины "рыба на льду" оборудованы специальной системой вентиляции, замедляющей таяние льда и предотвращающей заветривание продуктов.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Agat

Модификации

Гастрономическая
 "Рыба на льду"
 "Пресервы"
 Открытый угол 45°
 Открытый угол 90°
 Закрытый угол 45°
 Закрытый угол 90°

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
 Автоматическая оттайка испарителя
 Хладагент R404A
 Напряжение 220 В, частота 50 Гц
 Электронный контроллер Elwell ID 983 LX
 Температурный режим:
 0... +10°C (гастрономическая)
 0... +5°C ("рыба на льду")
 -6... +6°C ("пресервы")

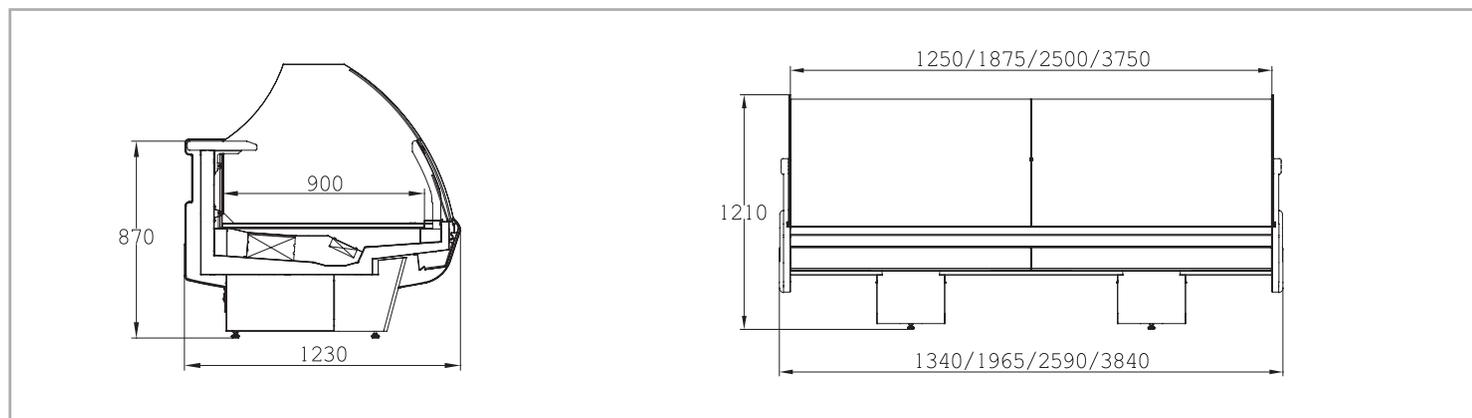
Базовая комплектация

Столешница из искусственного камня
 Закаленное фронтальное стекло на гидро-подъемниках
 Освещение внутреннего объема
 Поддоны из нержавеющей стали
 Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
 Вентилируемая оттайка
 Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители стеклянные:
 полнопрофильные, полупрофильные, низкие
 Поддоны: одноступенчатые
 двухступенчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина без боковых панелей мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Agat - 125 O	330	0,015/0,03	0,015/0,215	1250	1340	1210	1210	900	1,13	250	138
Agat - 187 O	490	0,015/0,03	0,015/0,215	1875	1965	1210	1210	900	1,69	375	180
Agat - 250 O	660	0,026/0,05	0,026/0,33	2500	2590	1210	1210	900	2,25	500	224
Agat - 375 O	1000	0,04/0,07	0,04/0,44	3750	3840	1210	1210	900	3,38	750	316
Agat - OY 45 O	неохл.	0,011/-	0,01/-	900	-	1215	1210	900	0,48	98	57
Agat - OY 90 O	500	0,015/0,025	0,015/0,165	1830	-	1235	1210	900	0,97	196	108
Agat - 3Y 45 O	200	0,015/0,025	0,015/0,215	1470	-	1265	1210	900	0,93	185	94
Agat - 3Y 90 O	400	0,03/0,06	0,030,43	2720	-	1420	1210	900	1,83	370	170

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%





AGAT

medium-temperature
showcase

Открытая среднетемпературная витрина АГАТ

предназначена для хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины.

Витрины "рыба на льду" оборудованы специальной системой вентиляции, замедляющей таяние льда и предотвращающей заветривание пордуктов.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

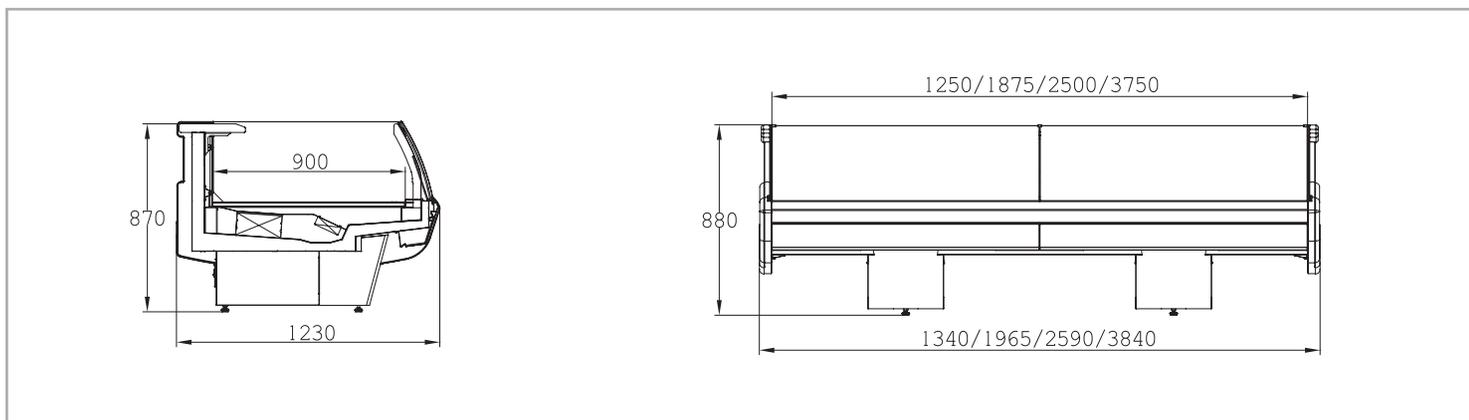
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Витрины "самообслуживание" среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребляемая мощность базовая компл./с электрооттайк. кВт	Максимальная потребляемая мощность базовая компл./с электрооттайк. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Agat - 125 C	330	0,015/0,03	0,015/0,215	1250	1340	1230	880	900	1,13	250	133
Agat - 187 C	490	0,013/0,03	0,013/0,215	1875	1965	1230	880	900	1,69	375	180
Agat - 250 C	660	0,026/0,05	0,026/0,33	2500	2590	1230	880	900	2,25	500	214
Agat - 375 C	1000	0,04/0,07	0,04/0,44	3750	3840	1230	880	900	3,38	750	301
Agat - ОУ 45 С	неохл.	0,01/ -	0,01/ -	990	-	1215	880	900	0,48	98	55
Agat - ОУ 90 С	500	0,013/0,025	0,013/0,163	1830	-	1235	880	900	0,97	196	98
Agat - 3У 45 С	220	0,015/0,025	0,015/0,215	1471	-	1265	880	900	0,93	185	93
Agat - 3У 90 С	400	0,03/0,06	0,03/0,43	2720	-	1420	880	900	1,83	370	152

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25 °С и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Agat

Модификации

Гастрономическая

"Рыба на льду"

"Пресервы"

Открытый угол 45°

Открытый угол 90°

Закрытый угол 45°

Закрытый угол 90°

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 220 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX

Температурный режим:

0...+10 °С (гастрономическая)

0...+5 °С ("рыба на льду")

-6...+6 °С ("пресервы")

Базовая комплектация

Столешница из искусственного камня

Закаленное фронтальное стекло на гидродоъемниках

Освещение внутреннего объема

Поддоны из нержавеющей стали

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Вентилируемая оттайка

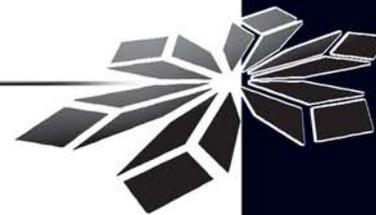
Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие

Поддоны: одноступенчатые, двухступенчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



AGAT
medium-temperature
showcase

Среднетемпературная витрина "самообслуживание" АГАТ предназначена для хранения и продажи мясной и рыбной гастрономии, сыров, молочной продукции и других продуктов питания в залах самообслуживания. Низкий фронт витрины и низкое стекло обеспечивают удобный доступ к товару.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

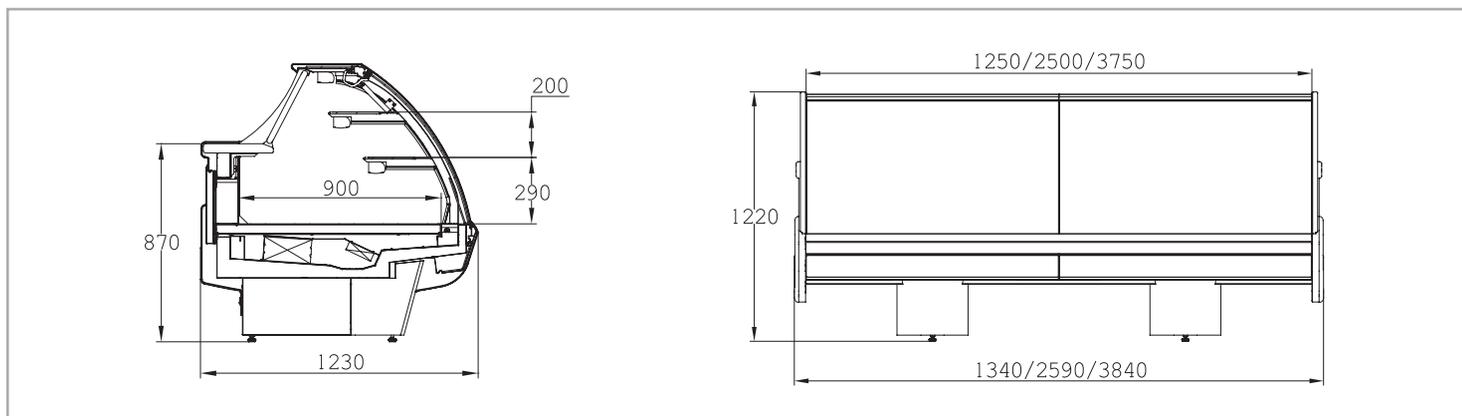
Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Витрины кондитерские среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая комплектация кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая комплектация кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Агат - 125 КЗ	615	0,12	0,12	1250	1340	1230	1220	900	1,13	250	160
Агат - 250 КЗ	1210	0,24	0,24	2500	2590	1230	1220	900	2,25	500	270
Агат - 375 КЗ	1800	0,36	0,36	3750	3840	1230	1220	900	3,38	750	380
Агат - ОУ 45 КЗ	неохл.	0,03	0,03	990	-	1215	1220	900	0,48	98	65
Агат - ОУ 90 КЗ	460	0,06	0,06	1830	-	1235	1220	900	0,97	196	160
Агат - ЗУ 45 КЗ	400	0,1	0,1	1471	-	1263	1220	900	0,93	185	130
Агат - ЗУ 90 КЗ	900	0,2	0,2	2720	-	1420	1220	900	1,86	370	250

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Agat

Модификации

Кондитерская среднетемпературная

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 220 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX

Температурный режим

+4... +12°C

Базовая комплектация

Столешница из искусственного камня

Закаленное фронтальное стекло на гидроподъемниках

Освещение внутреннего объема

Поддоны из нержавеющей стали

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Вентилируемая оттайка

Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие

Поддоны: одноступенчатые, двухступенчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



AGAT
pastry-type showcase

Кондитерская среднетемпературная витрина АГАТ

предназначена для хранения и продажи тортов, пирожных и других кондитерских изделий, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины. Дополнительные полки позволяют увеличить площадь выкладки и обеспечивают максимальную обзорность.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

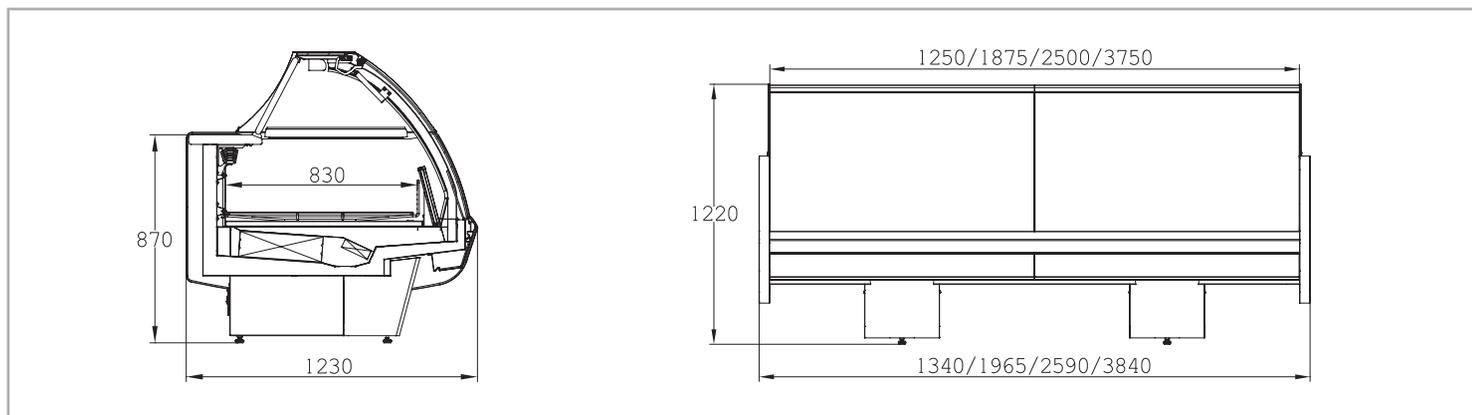


Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Витрины низкотемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая комплект. кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая комплект. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Agat - 125 H	450	0,18	1,43	1250	1340	1230	1200	830	1,04	229	160
Agat - 187 H	680	0,24	2,07	1875	1965	1230	1200	830	1,56	343	250
Agat - 250 H	900	0,38	3,12	2500	2590	1230	1200	830	2,08	458	310
Agat - 375 H	1350	0,54	4,3	3750	3840	1230	1220	830	3,13	689	445

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25 °С и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Agat

Модификации

- Низкотемпературная закрытая
- Низкотемпературная открытая
- Низкотемпературная "самообслуживание"

Технические характеристики

- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Хладагент R404A
- Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц
- Электронный контроллер Eiwell ID 985 LX
- Температурный режим: -18... -15 °С

Базовая комплектация

- Столешница из искусственного камня
- Закаленное фронтальное стекло на гидродъемниках
- Освещение внутреннего объема
- Поддоны из нержавеющей стали
- Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
- Вентилируемая оттайка
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

- Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие
- Комплект раздвижных шторок
- Поддоны: одноступенчатые, двухступенчатые
- Поддоны решетчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



AGAT

low-temperature
showcase

Низкотемпературная витрина АГАТ

предназначена для хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины.

Витрина выпускается в трех модификациях: закрытая, открытая, "самообслуживание"



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

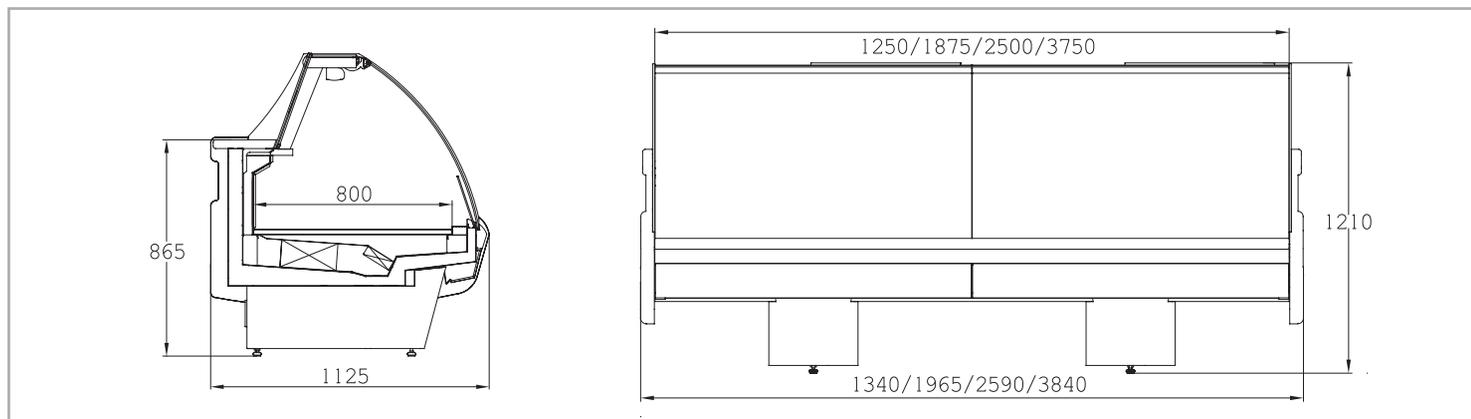
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Витрины среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая компл./ с электрооттайк. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Малахит - 125	330	0,05/0,07	0,05/0,25	1250	1340	1105	1210	800	1,00	210	140
Малахит - 187	490	0,07/0,085	0,07/0,27	1875	1965	1105	1210	800	1,50	315	190
Малахит - 250	660	0,1/0,12	0,1/0,4	2500	2590	1105	1210	800	2,00	420	230
Малахит - 375	1000	0,15/0,18	0,15/0,55	3750	3840	1105	1210	800	3,00	630	320
Малахит - ОУ 90	500	0,033/0,045	0,033/0,185	-	-	-	1210	800	-	-	140
Малахит - ЗУ 90	400	0,07/0,1	0,07/0,47	-	-	-	1210	800	-	-	230

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%

В стандартной комплектации витрины оснащаются тумбами. Возможна комплектация со сплошным низом.

Степень защиты

электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254: IP 20



Malahit

Модификации

Гастрономическая

"Пресервы"

"Рыба на льду"

Открытый угол 90°

Закрытый угол 90°

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 220 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX

Температурный режим:

0.. +10°C (гастрономическая)

-6.. +6°C ("пресервы")

0.. +5°C ("рыба на льду")

Базовая комплектация

Столешница из постформинга

Закаленное фронтальное стекло поднимающееся вверх на гидropодъемниках или откидывающееся вперед

Освещение внутреннего объема

Поддоны из нержавеющей стали

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Вентилируемая оттайка

Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие

Поддоны: одноступенчатые двухступенчатые



MALAHIT

medium-temperature
showcase

Витрина МАЛАХИТ

предназначена для хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

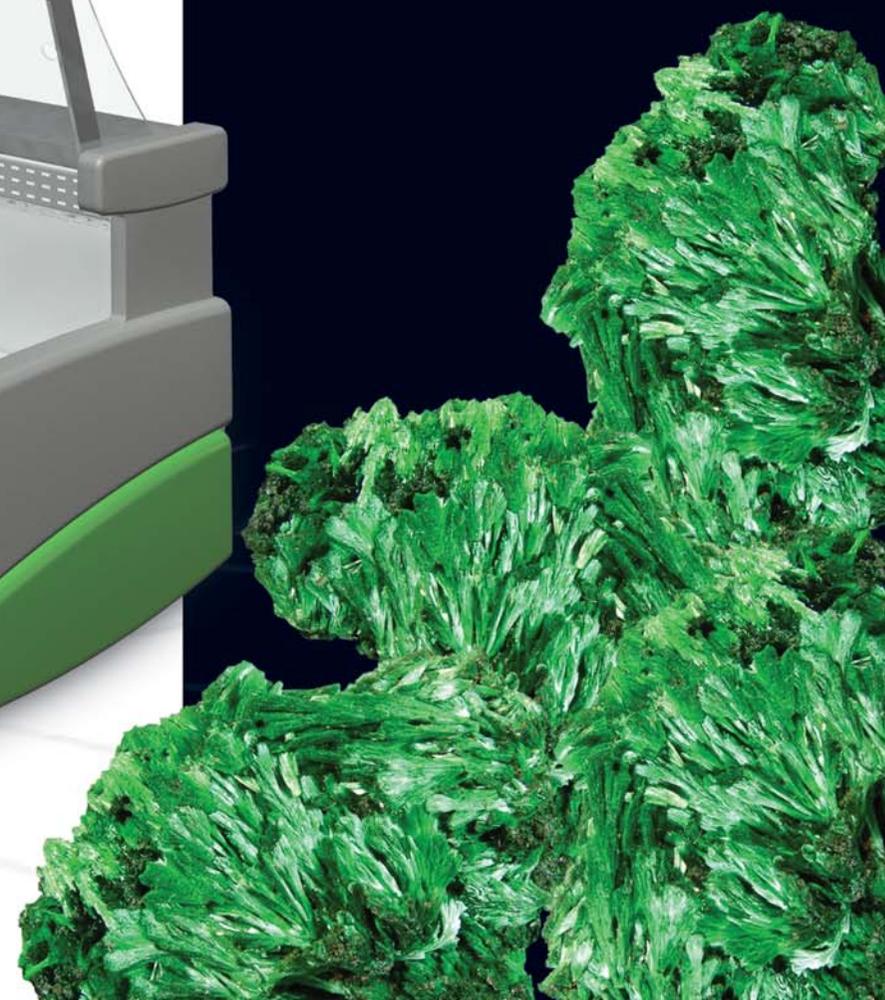
RAL 9016

RAL 7038

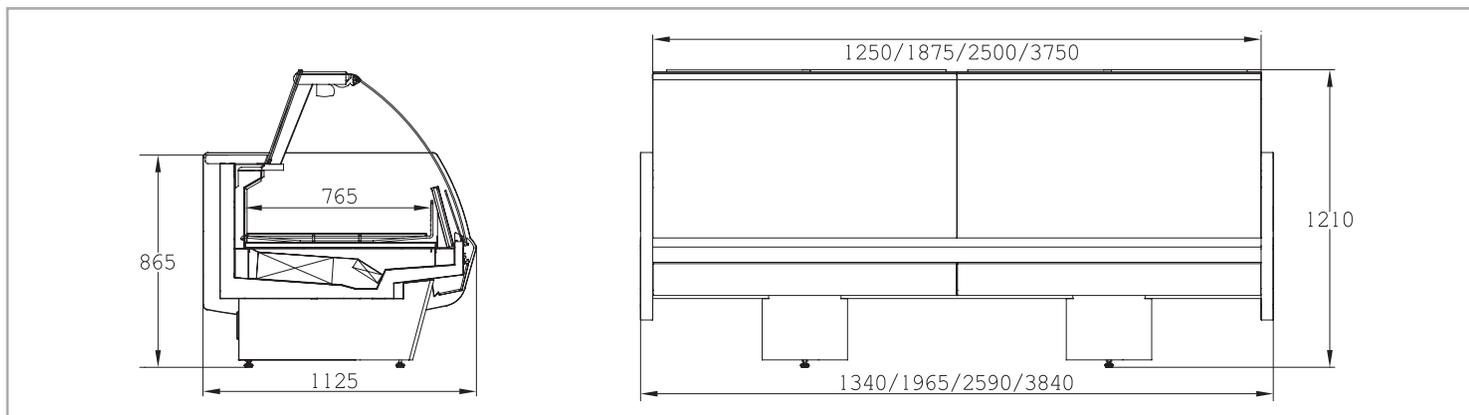
Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Витрины низкотемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая комплект. кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая комплект. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Малахит - 125 Н	450	0,18	1,43	1250	1340	1125	1210	790	0,99	218	155
Малахит - 187 Н	680	0,24	2,07	1875	1965	1125	1210	790	1,48	326	225
Малахит - 250 Н	900	0,38	3,12	2500	2590	1125	1210	790	1,98	436	300
Малахит - 375 Н	1350	0,54	4,3	3750	3840	1125	1210	790	2,96	651	430

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%

В стандартной комплектации витрины оснащаются тумбами. Возможна комплектация со сплошным низом.



Malahit

Модификации

Низкотемпературная

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 985 LX

Температурный режим:

-18.. -15°C

Базовая комплектация

Столешница из постформинга

Закаленное фронтальное стекло, поднимающееся вверх на гидродъемниках или откидывающееся вперед

Освещение внутреннего объема

Поддоны из нержавеющей стали

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Вентилируемая оттайка

Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители стеклянные: полнопрофильные, полупрофильные, низкие

Комплект раздвижных шторок

Поддоны: одноступенчатые двухступенчатые

Поддоны решетчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



MALAHIT

low-temperature
showcase

Низкотемпературная витрина МАЛАХИТ

предназначена для хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины.

Витрина выпускается в двух модификациях: с поднимающимся вверх стеклом и откидывающимся вперед стеклом.



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

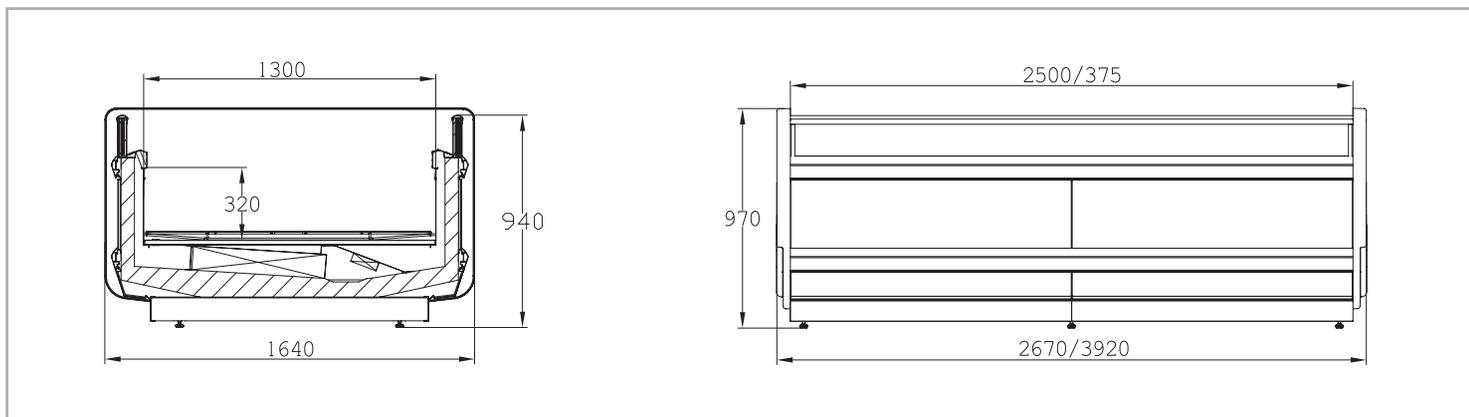
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Бонеты островные со стеклопакетом



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки/глубина загрузки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Рубин - 250	1000	0,54/0,66	3,3/3,4	2500	2670	1640	970	1300/320	3,25	1050	322
Рубин - 375	1500	0,79/0,94	4,5/4,7	3750	3920	1640	970	1300/320	4,87	1560	482

* - максимальная комплектация включает в себя освещение на суперструктуре

Бонеты могут быть укомплектованы суперструктурой с двумя полками.

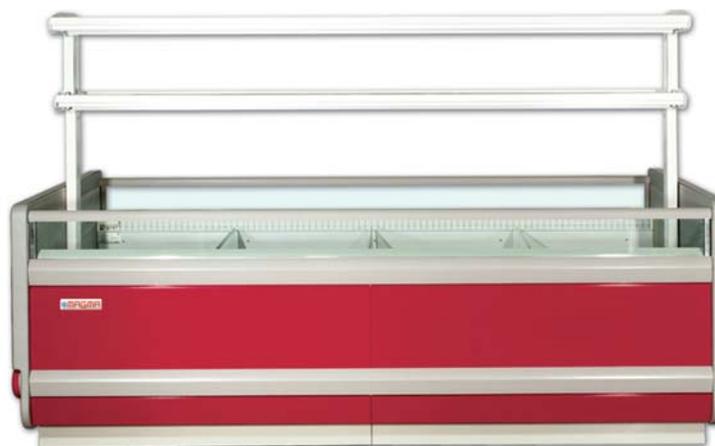
Ширина верхней полки - 600 мм

Ширина нижней полки - 400 мм

Длина полок равна длине бонеты без боковых панелей

Нагрузка на 1 кв.м полки составляет 150 кг

Бонеты обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Rubin

Модификации

Низкотемпературная со стеклопакетом

Низкотемпературная с "глухой" боковиной

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 220/380 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 985 LX

Температурный режим

-22... -15°C

Базовая комплектация

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Комплект подключения к дренажной системе

Тройной стеклопакет

Решетки объема выкладки

Клапан TPV для R404A

Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Крышка ночная

Крышка ночная с вырезом под суперструктуру

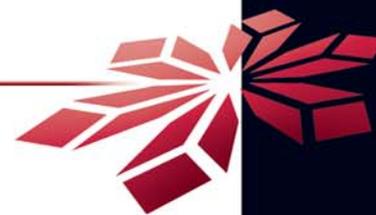
Делители проволочные поперечные

Суперструктура одноуровневая и двухуровневая

Комплект ПЭНов обогрева стеклопакетов

Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



RUBIN

low-temperature
isle cabinet



Низкотемпературная бонета РУБИН

предназначена для хранения и продажи глубокозамороженных и замороженных продуктов питания.

Бонета выпускается с двумя видами боковин: со стеклопакетом и с "глухой" боковиной.



Бонета имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

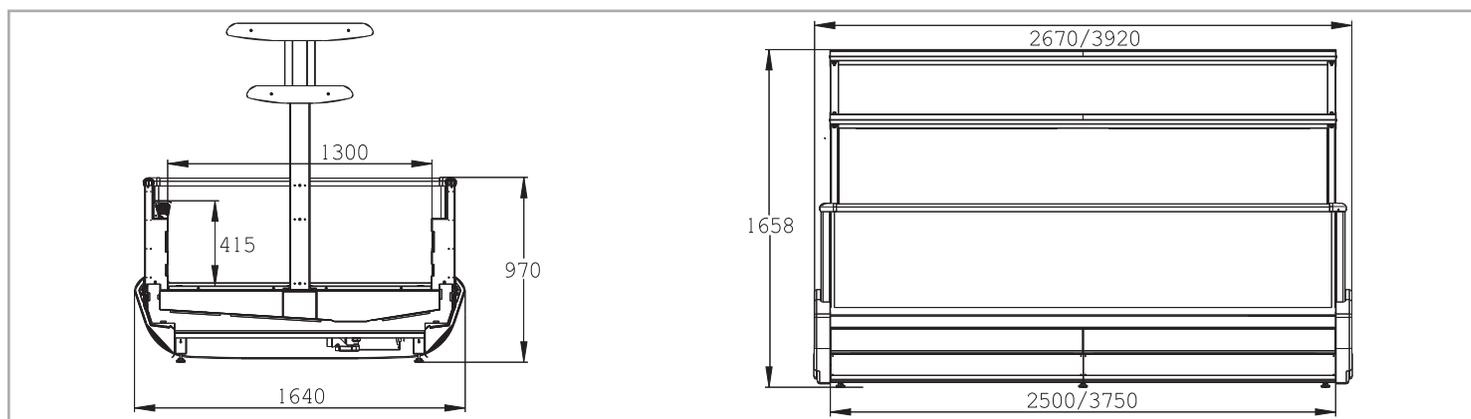
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Бонеты островные с высоким стеклопакетом



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки/глубина загрузки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Рубин - 250	1000	0,54/0,66	3,3/3,4	2500	2670	1640	970	1300/320	3,25	1050	322
Рубин - 375	1500	0,79/0,94	4,5/4,7	3750	3920	1640	970	1300/320	4,87	1560	482

* - максимальная комплектация включает в себя освещение на суперструктуре

Бонеты обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Rubin

Модификации

Низкотемпературная с высоким стеклопакетом

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
 Автоматическая оттайка испарителя
 Хладагент R404A
 Напряжение 220/380 В, частота 50 Гц
 Электронный контроллер Eliwell ID 985 LX
 Температурный режим
 -22... - 15°C

Базовая комплектация

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
 Комплект подключения к дренажной системе
 Тройной стеклопакет
 Решетки объема выкладки
 Клапан TRV для R404A
 Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

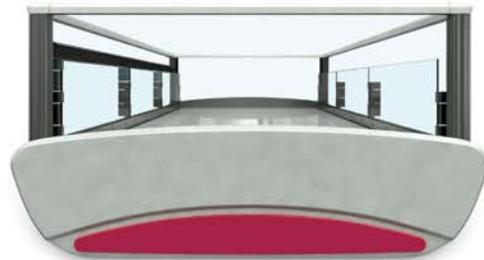
Крышка ночная
 Крышка ночная с вырезом под суперструктуру
 Делители проволочные поперечные
 Суперструктура одноуровневая и двухуровневая
 Комплект ПЭНов обогрева стеклопакетов
 Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



RUBIN

low-temperature
isle cabinet



Низкотемпературная бонета РУБИН предназначена для хранения и продажи глубокозамороженных и замороженных продуктов питания.



Бонета имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

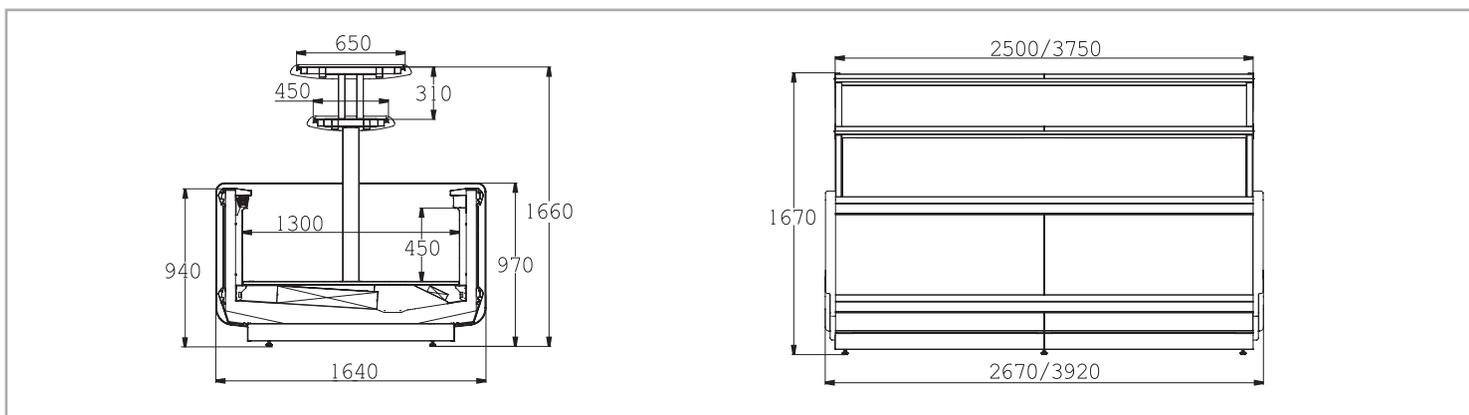
Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Бонеты островные без стеклопакета



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки/глубина загрузки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Топаз - 250	1000	0,37/0,48	3,1/3,2	2500	2670	1640	970	1300/450	3,25	1460	322
Топаз - 375	1500	0,52/0,67	4,3/4,4	3750	3920	1640	970	1300/450	4,87	2200	472

* максимальная комплектация включает в себя освещение на суперструктуре

Бонеты могут быть укомплектованы суперструктурой с двумя полками.

Ширина верхней полки - 600 мм

Ширина нижней полки - 400 мм

Длина полок равна длине бонеты без боковых панелей

Нагрузка на 1 кв.м полки составляет 150 кг

Бонеты обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Топаз

Модификации

Низкотемпературная без стеклопакета

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение

Автоматическая оттайка испарителя

Хладагент R404A

Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц

Электронный контроллер Eliwell ID 985 LX

Температурный режим:

-22... -15°C

Базовая комплектация

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки

Комплект подключения к дренажной системе

Решетки объема выкладки

Клапан TPV для R404A

Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Крышка ночная

Крышка ночная с вырезом под суперструктуру

Делители проволочные поперечные

Суперструктура одноуровневая и двухуровневая

Комплект ПЭНов обогрева стеклопакетов

Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254: IP 20



TOPAZ

low-temperature
isle cabinet

Низкотемпературная бонета Топаз

предназначена для хранения и продажи глубоководнозамороженных и замороженных продуктов питания.



Бонета имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

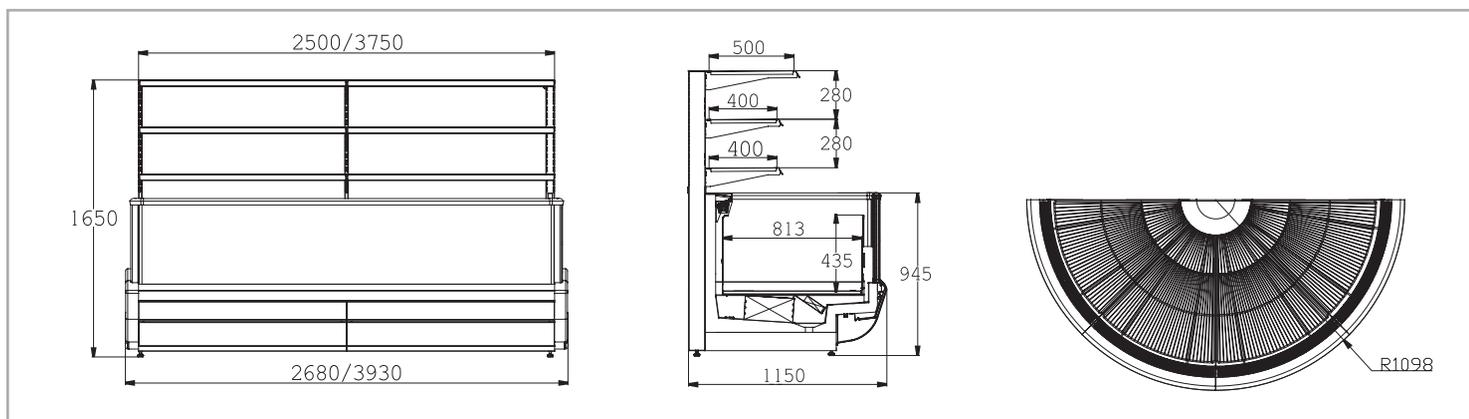
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Бонеты низкотемпературные со стеклопакетом



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки/глубина загрузки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Сапфир - 250	800	0,46/0,59	3,2/3,32	2500	2680	1150	945	813/435	2,03	885	304
Сапфир - 375	1200	0,62/0,81	4,38/4,56	3750	3930	1150	945	813/435	3,05	1326	456
Сапфир - ТП*	750	0,39	1,98	2080	-	1150	945	813/435	1,6	680	233
Сапфир - ТЗ*	750	0,39	1,99	2080	-	1150	945	813/435	1,4	600	210

* максимальная комплектация с суперструктурой

* ТП – Торцевая прямоугольная

* ТЗ – Торцевая закругленная

Бонеты могут быть укомплектованы суперструктурой

с двумя или тремя полками.

Ширина верхней полки - 500 мм

Ширина нижней полки - 400 мм

Длина полок равна длине бонеты

без боковых панелей

Нагрузка на 1 кв.м полки составляет 150 кг

Бонеты обеспечивают рабочий

 диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25⁰С и относительной влажности окружающего воздуха 60%


Sapfir

Модификации

- Островная двухобъемная
- Пристенная однообъемная
- Торцевая закругленная
- Торцевая прямая

Технические характеристики

- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Хладагент R404A
- Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц
- Электронный контроллер Eiwell ID 985 LX
- Температурный режим: -20... - 15⁰С

Базовая комплектация

- Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
- Комплект подключения к дренажной системе
- Тройной стеклопакет
- Решетки объема выкладки
- Клапан ТРВ для R404A
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

- Шторка ночная
- Делители проволочные: поперечные продольные
- Суперструктура двухуровневая и трехуровневая
- Комплект ПЭНов обогрева стеклопакетов
- Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



SAPFIR

low-temperature
isle cabinet

Низкотемпературная бонета САПФИР

предназначена для хранения и продажи глубоководных и замороженных продуктов питания.



Бонета имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

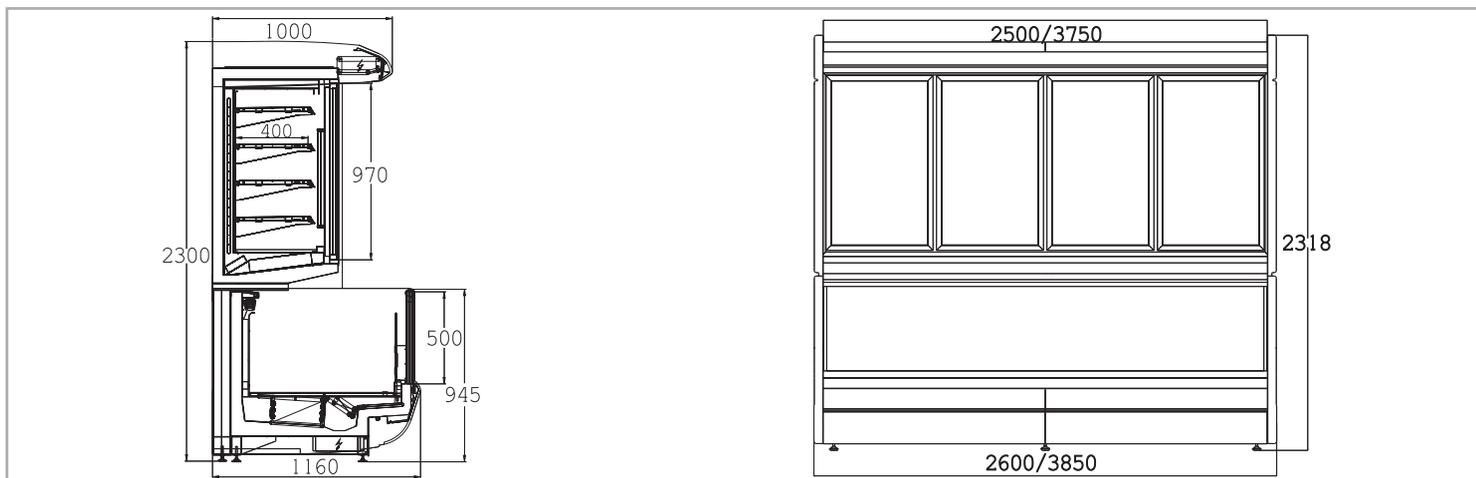
Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Бонеты низкотемпературные с охлаждаемым шкафом



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребляемая мощность кВт	Максимальная потребляемая мощность кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
В*Сапфир - 250	800	0,54	3,3	2500	2680	1110	945	813	2,03	885	304
В*Сапфир - 375	1200	0,57	4,4	3750	3930	1110	945	813	3,05	1326	456
Ш*Сапфир - 250	700	0,56	3,82	2500	2680	1110	1280	450	5,0	890	100
Ш*Сапфир - 375	1100	0,79	5,32	3750	3930	1110	1280	450	7,5	1360	150

В* Ванна Сапфир

Ш* Шкаф Сапфир

Бонеты с охлаждаемым шкафом обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Sapfir

Модификации

Линейная

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
 Автоматическая оттайка испарителя
 Хладагент R404A
 Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц
 Электронный контроллер Eliwell ID 985 LX
 Температурный режим:
 - 20... - 15°C

Базовая комплектация

Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
 Комплект подключения к дренажной системе
 Тройной стеклопакет
 2 уровня полок глубиной 400 мм
 Решетки объема выкладки
 Клапан ТРВ для R404A
 Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Делители провололочные: поперечные
 продольные
 Комплект ПЭНов обогрева стеклопакетов
 Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



SAPFIR

low-temperature
isle cabinet

Низкотемпературная бонета САПФИР с охлаждаемым шкафом предназначена для хранения и продажи глубокозамороженных и замороженных продуктов питания.



Бонета с охлаждаемым шкафом имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

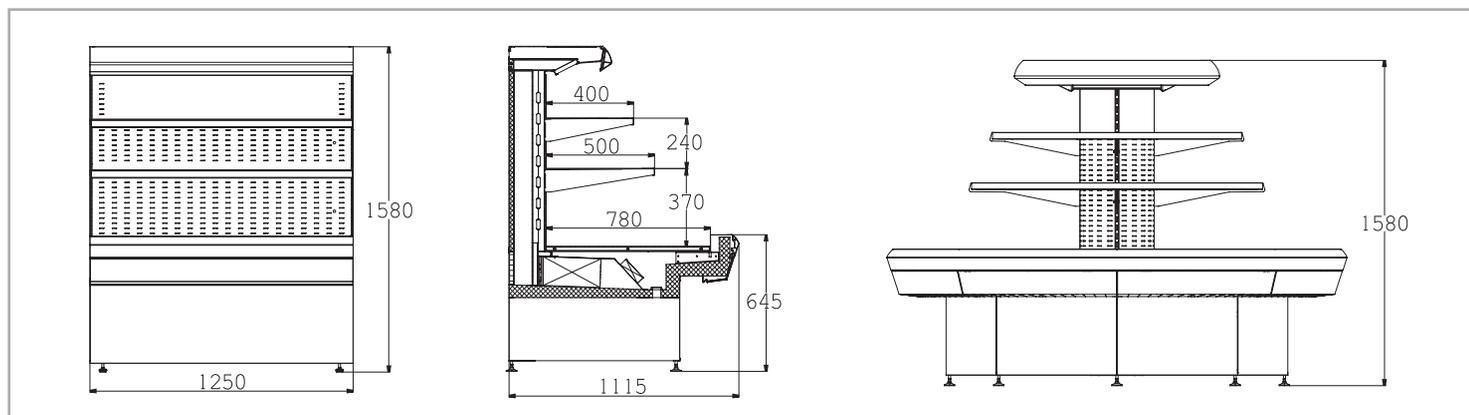


Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

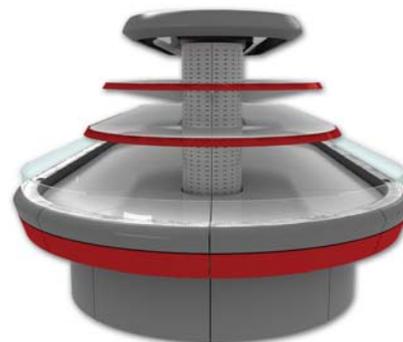
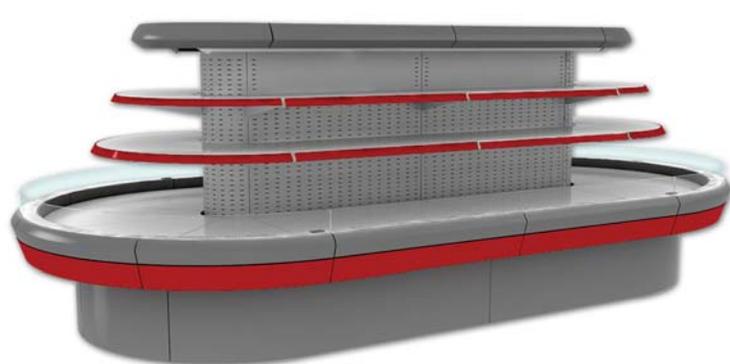
www.magmacold.ru

Горки среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребляемая мощность базовая/макс. комплект. кВт	Максимальная потребляемая мощность базовая/макс. комплект. кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки основная полка мм	Глубина выкладки дополнит. полка мм	Площадь загрузки кв.м	Вес без боковин и упаковки кг
Изумруд - 125	1200	0,07/0,11	0,25/0,29	1250	1340	1115	1580	780	500/400	2,1	75
Изумруд - 250	2400	0,12/0,2	0,39/0,48	2500	2590	1115	1580	780	500/400	4,2	120
Изумруд - 375	3600	0,18/0,3	0,55/0,67	3750	3840	1115	1580	780	500/400	6,3	165
Изумруд - ТК	1000	0,04/0,09	0,23/0,28	2100	-	1115	1580	780	500/400	2,46	110

Горки обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Izumrud

Модификации

Линейная горка
Торцевая горка

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
Автоматическая оттайка испарителя
Хладагент R404A
Напряжение 220 В, частота 50 Гц
Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
Температурный режим:
+1...+7°C

Базовая комплектация

Верхнее освещение
2 ряда полок шириной 400, 500 мм с регулируемым наклоном, без освещения
Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
Электрическая оттайка ТЭНами
Комплект подключения к дренажной системе
Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Дополнительное освещение полок
Ограждение полок фронтальное
Делители полнопрофильные
Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



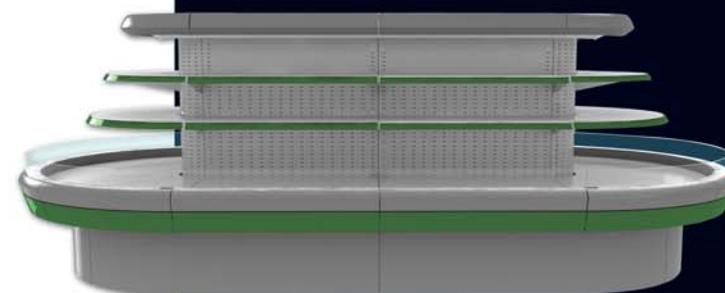
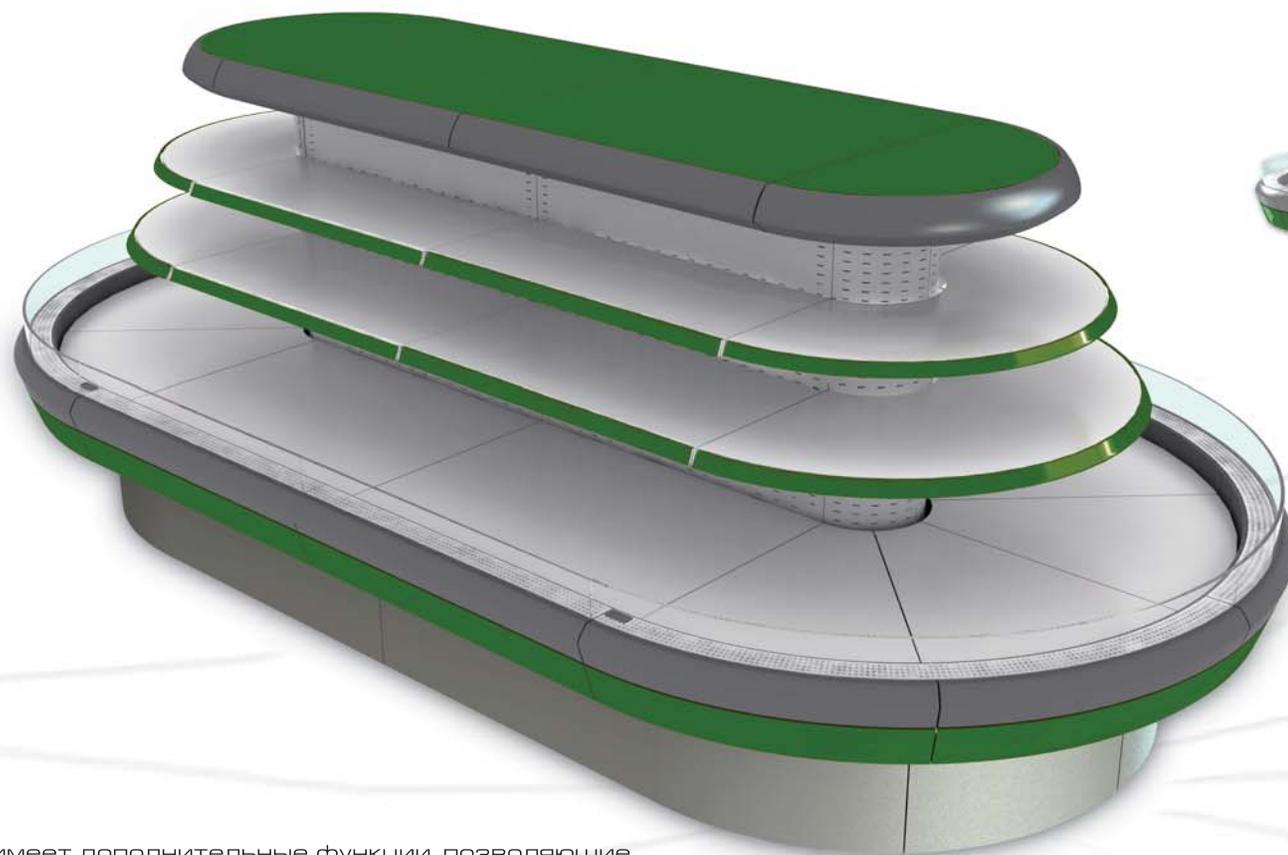
IZUMRUD

medium-temperature
wall cabinet

Среднетемпературная горка Изумруд

предназначена для хранения и продажи различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, сыров, молочной и другой продукции, температура хранения которой соответствует температурному диапазону горки.

Наличие торцевых элементов позволяет собирать горки в "острова".



Горка имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

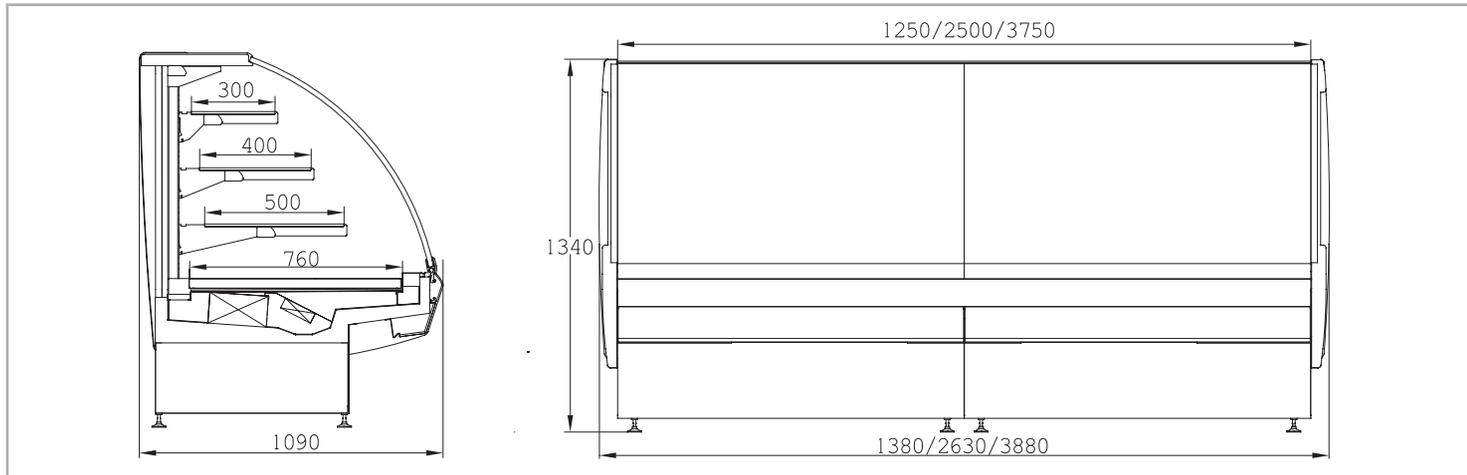
www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru



Витрины кондитерские

Granat



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая комплектация кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая комплектация кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки основная полка мм	Глубина выкладки дополнит. полка мм	Площадь загрузки кв.м	Вес без боковин и упаковки кг
Гранат - 125	410	0,17	0,17	1250	1380	1090	1340	760	500/400/300	2,31	204
Гранат - 250	820	0,34	0,34	2500	2630	1090	1340	760	500/400/300	4,62	385
Гранат - 375	1230	0,51	0,51	3750	3880	1090	1340	760	500/400/300	6,93	567

Витрины обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



Модификации

Кондитерская

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
 Автоматическая оттайка испарителя
 Хладагент R404A
 Напряжение 220 В, частота 50 Гц
 Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
 Температурный режим:
 + 4... + 12°C

Базовая комплектация

Фронтальный гнутый стеклопакет, откидывающийся вперед
 Раздвижные задние дверки
 Освещение внутреннего объема
 Выдвижные основные полки
 3 ряда полок шириной 300, 400, 500 мм
 Поддоны
 Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
 Вентилируемая оттайка
 Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Поддоны: одноступенчатые
 двухступенчатые

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



GRANAT
pastry-type showcase

Кондитерская среднетемпературная витрина ГРАНАТ

предназначена для хранения и продажи тортов, пирожных и других кондитерских изделий, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины



Витрина имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

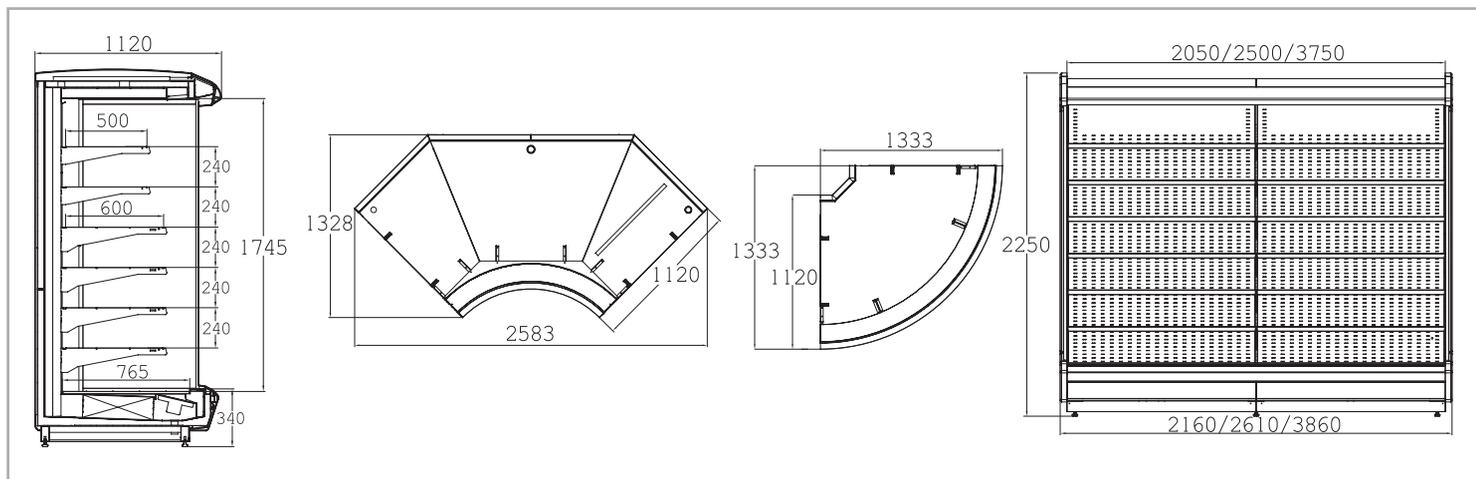


Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Горки среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребляем. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребляем. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки основная/доп. полка мм	Площадь экспозиц. кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Кварц - 205 Г	2700	0,11/0,36	0,38/0,63	2050	2110	1120	2250	700/600	9,13	2153	240
Кварц - 205 Ф	2700	0,1/0,23	0,38/0,51	2050	2110	1120	2250	700/600	6,67	2153	240
Кварц - 250 Г	3300	0,15/0,38	0,40/0,65	2500	2610	1120	2250	700/600	10,75	2625	270
Кварц - 205 Ф	3300	0,13/0,25	0,40/0,53	2500	2610	1120	2250	700/600	7,75	2625	270
Кварц - 375 Г	5000	0,19/0,56	0,55/0,93	3750	3860	1120	2250	700/600	15,25	3938	400
Кварц - 375 Ф	5000	0,18/0,37	0,55/0,74	3750	3860	1120	2250	700/600	10,75	3938	400
Кварц - ТР205 Г	2700	0,11/0,36	0,38/0,63	2050	2110	1120	2250	700/600	9,13	2153	240
Кварц - ТР205 Ф	2700	0,1/0,23	0,38/0,51	2050	2110	1120	2250	700/600	6,67	2153	240
Кварц - ОУ90 Г	1200	0,05/0,13	0,19/0,26	1885	-	1150	2250	700/600	3,72	1094	150
Кварц - ОУ90 Ф	1200	0,05/0,1	0,19/0,24	1885	-	1150	2250	700/600	2,48	1094	150
Кварц - ЗУ90 Г	1500	0,05/0,11	0,24/0,26	2583	-	1330	2250	700/600	7,92	2330	200
Кварц - ЗУ90 Ф	1500	0,05/0,1	0,19/0,24	2583	-	1330	2250	700/600	5,28	2330	200

* максимальная комплектация - освещение полок
Г - гастрономическая Ф - фруктовая ТР - торцевая

Горки обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%

Kvarts

Модификации:

Гастрономическая горка
Фруктовая горка
Торцевая горка
Угловые элементы 90°

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
Автоматическая оттайка испарителя
Хладагент R404A
Напряжение 220 В, частота 50 Гц
Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
Температурный режим:
+ 1... + 7°C (гастрономическая)
+ 3... + 10°C (фруктовая)

Базовая комплектация

Верхнее освещение
Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
Электрическая оттайка ТЭНами
Комплект подключения к дренажной системе
Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Зеркальные боковые панели
Дополнительное освещение полок
Ночные шторы
Ограждение полок фронтальное
Делители полнопрофильные, делители базы
Ценникодержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254: IP 20

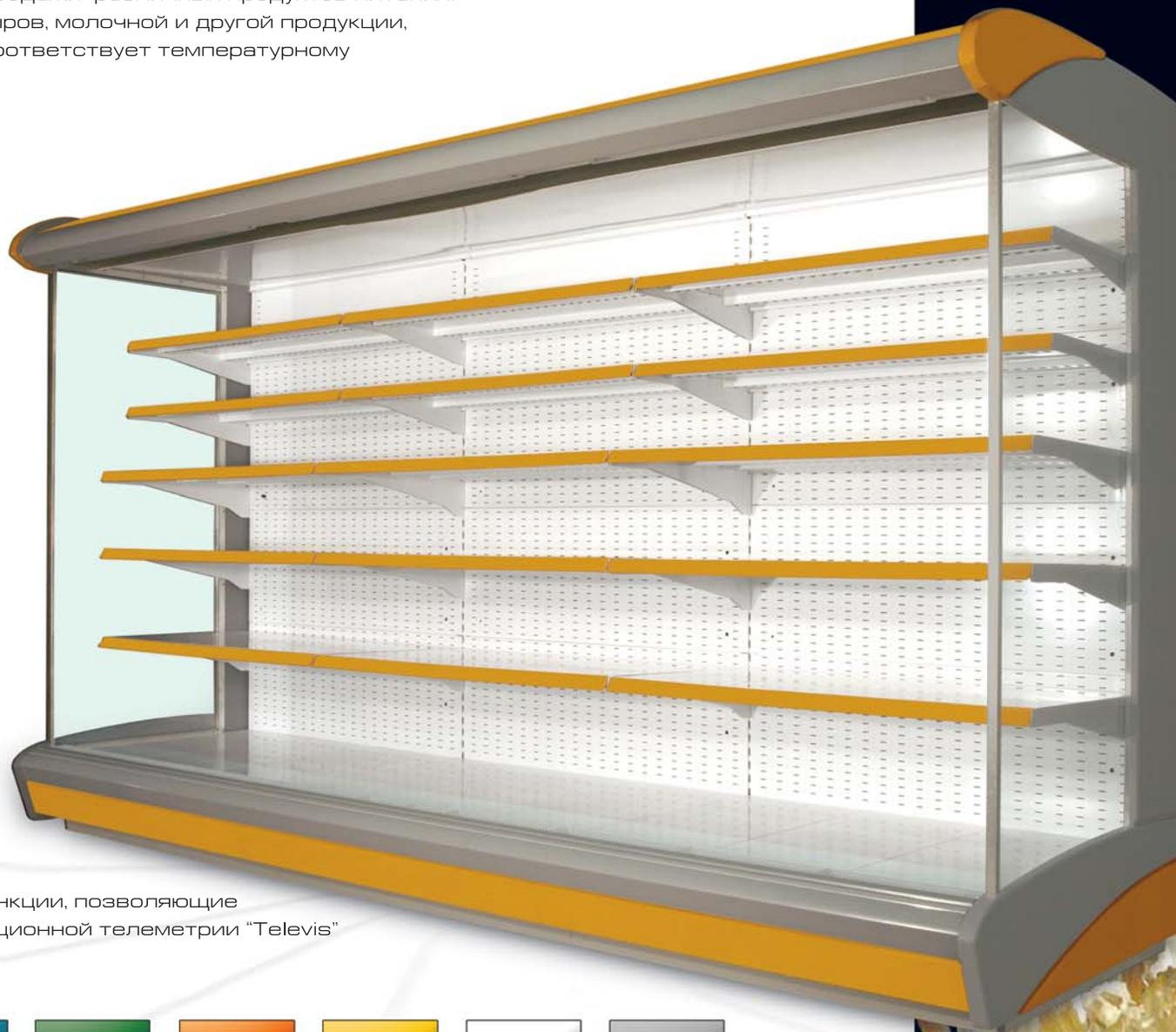


KVARTS

medium-temperature
wall cabinet

Среднетемпературная горка Кварц

предназначена для хранения и продажи различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, сыров, молочной и другой продукции, температура хранения которой соответствует температурному диапазону горки.



Горка имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

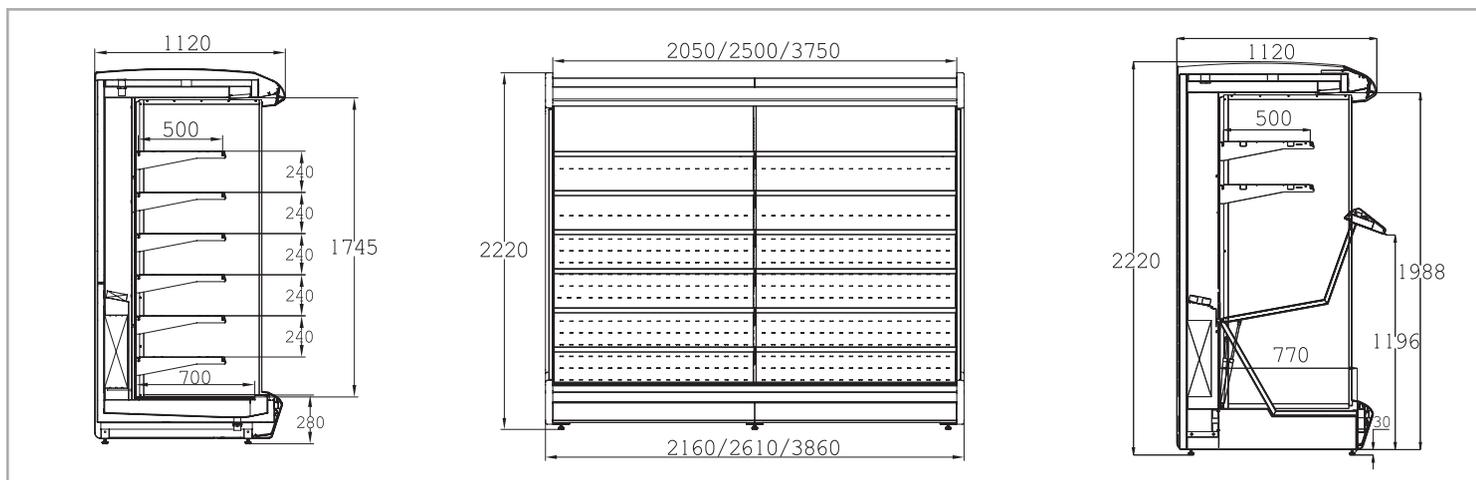
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Горки среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Максимальная потребл. мощн. базовая/макс. комплект.* кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки основная/доп. полка мм	Площадь экспозиц. кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Оникс - 205 Г	3000	0,16/0,52	0,44/0,8	2050	2110	1120	2200	700/500	7,9	1794	240
Оникс - 205 Ф	3000	0,16/0,34	0,34/0,62	2050	2110	1120	2200	700/500	5,85	1794	240
Оникс - 250 Г	3600	0,21/0,64	0,49/0,92	2500	2610	1120	2200	700/500	9,25	2188	270
Оникс - 250 Ф	3600	0,21/0,48	0,49/0,7	2500	2610	1120	2200	700/500	6,75	2188	270
Оникс - 375 Г	5400	0,31/0,96	0,68/1,33	3750	3860	1120	2200	700/500	13,0	3281	400
Оникс - 375 Ф	5400	0,31/0,64	0,68/1,0	3750	3860	1120	2200	700/500	9,25	3281	400
Оникс - ТР205 Г	3000	0,16/0,52	0,44/0,8	2050	2110	1120	2200	700/500	7,9	1794	240
Оникс - ТР205 Ф	3000	0,16/0,34	0,34/0,62	2050	2110	1120	2200	700/500	5,85	1794	240

* максимальная комплектация - освещение полок
 Г - гастрономическая Ф - фруктовая ТР - торцевая

Горки обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%

Onix

Модификации

- Гастрономическая горка
- Фруктовая горка
- Торцевая горка
- Фронт-контейнер

Технические характеристики

- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Хладагент R404A
- Напряжение 220 В, частота 50 Гц
- Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
- Температурный режим:
 - + 1... + 7°C (гастрономическая)
 - + 3... + 10°C (фруктовая)

Базовая комплектация

- Верхнее освещение
- Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
- Электрическая оттайка ТЭНами
- Комплект подключения к дренажной системе
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

- Зеркальные боковые панели
- Дополнительное освещение полок
- Ночные шторы
- Ограждение полок фронтальное
- Делители полнопрофильные, делители базы
- Ценниковдержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



ONIX

medium-temperature
wall cabinet

Среднетемпературная горка Оникс

предназначена для хранения и продажи различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, сыров, молочной и другой продукции, температура хранения которой соответствует температурному диапазону горки.



Горка имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

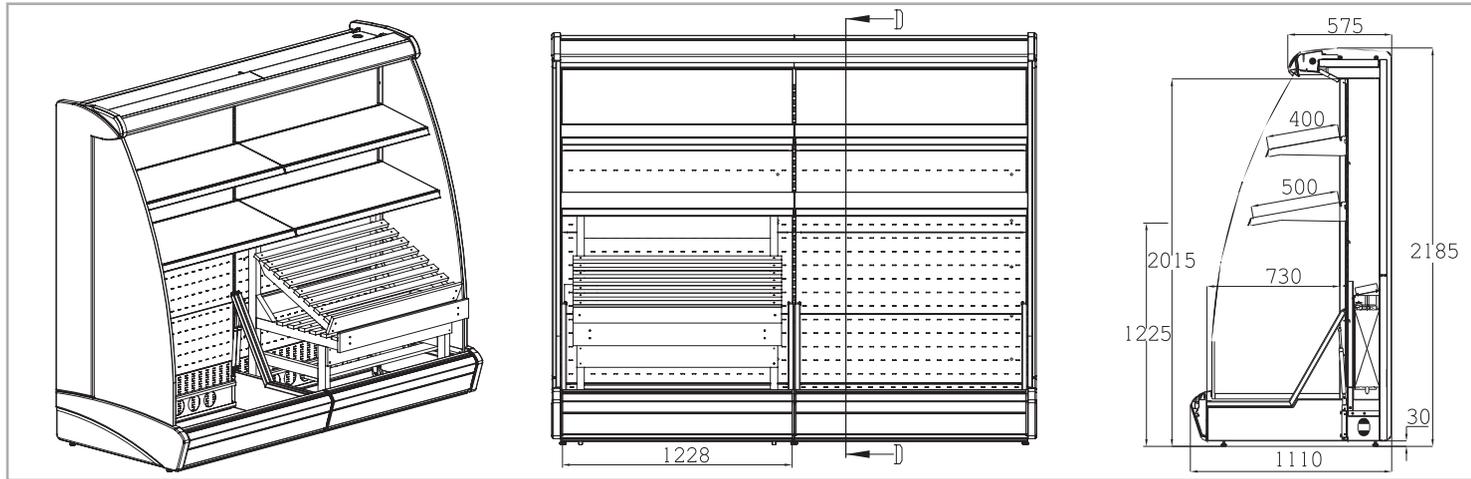
RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

Горки овощные среднетемпературные



Модификации	Хладопроизводительность Вт	Номинальная потребляемая мощность кВт	Максимальная потребляемая мощность кВт	Длина без боковых панелей мм	Длина с боковыми панелями мм	Ширина мм	Высота мм	Глубина выкладки мм	Площадь загрузки кв.м	Полезный объем куб.дм	Вес без боковин и упаковки кг
Оникс - 250	4100	0,21	0,49	2500	2610	1090	2120	740	-	2180	230
Оникс - 375	6200	0,31	0,68	3750	3860	1090	2120	740	-	3280	340

Горки обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25°C и относительной влажности окружающего воздуха 60%



ОНИКС

Модификации

Горка овощная линейная

Технические характеристики

Вентилируемое охлаждение
 Автоматическая оттайка испарителя
 Хладагент R404A
 Напряжение 220/380 В, частота 50 Гц
 Электронный контроллер Eliwell ID 983 LX
 Температурный режим
 + 1... + 10°C

Базовая комплектация

Верхнее освещение
 Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
 Электрическая оттайка ТЭНами
 Комплект подключения к дренажной системе
 Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение

Зеркальные боковые панели
 Дополнительное освещение полок
 Ограждение полок фронтальное
 Делители полок
 Ценниковдержатели

Степень защиты электрооборудования обеспечивается оболочками по ГОСТу 14254 IP 20



ONIX

medium-temperature
wall cabinet

Среднетемпературная овощная горка ОНИКС

предназначена для хранения и продажи овощей, фруктов и других продуктов, температура хранения которых соответствует температурному диапазону горки



Горка имеет дополнительные функции, позволяющие подключить ее к системе дистанционной телеметрии "Televis"

RAL 3003

RAL 3000

RAL 5017

RAL 6016

RAL 2008

RAL 1021

RAL 9016

RAL 7038

Телефон/Факс: (4942) 41-16-21, 41-11-61

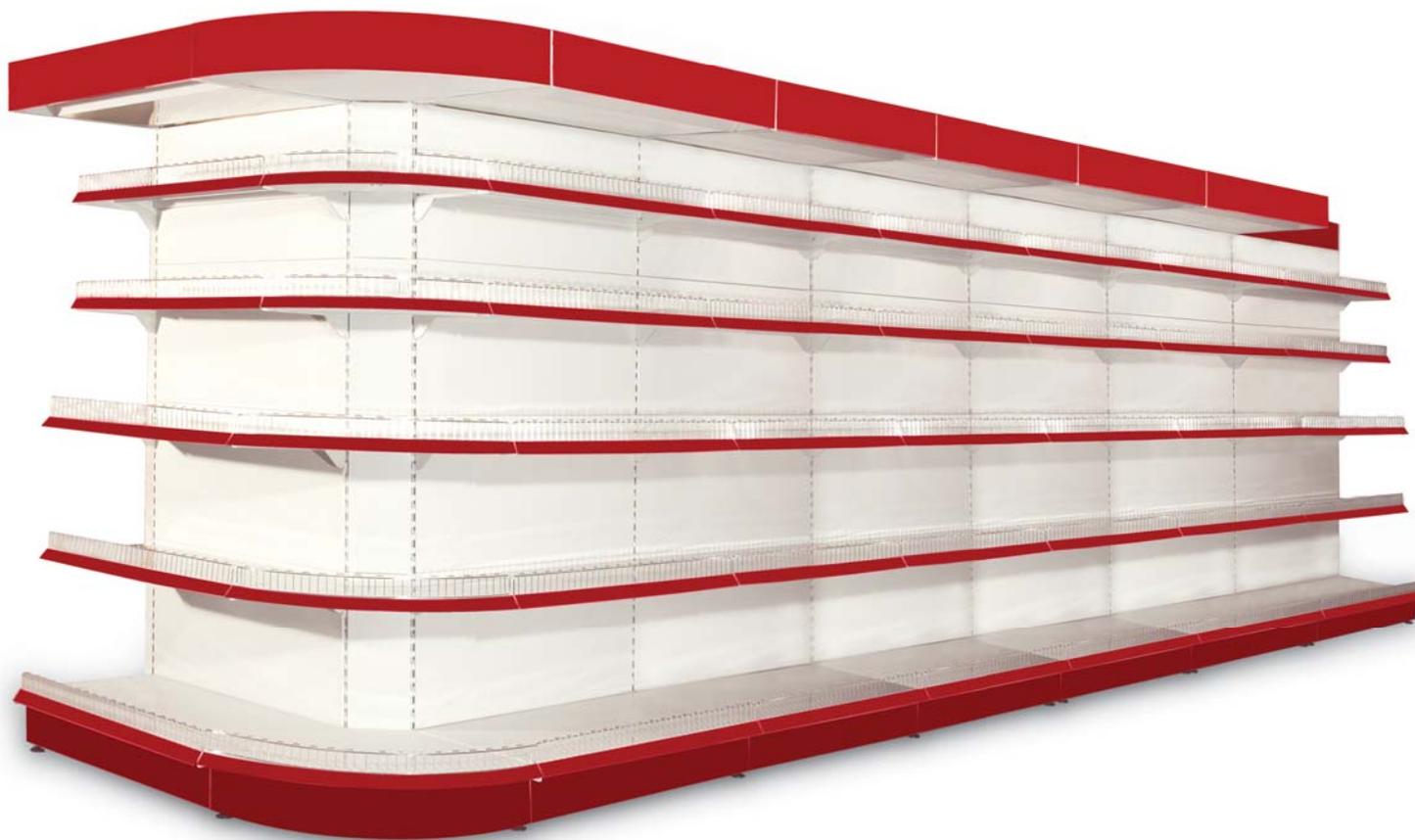
www.kc-rus.ru

www.magmacold.ru

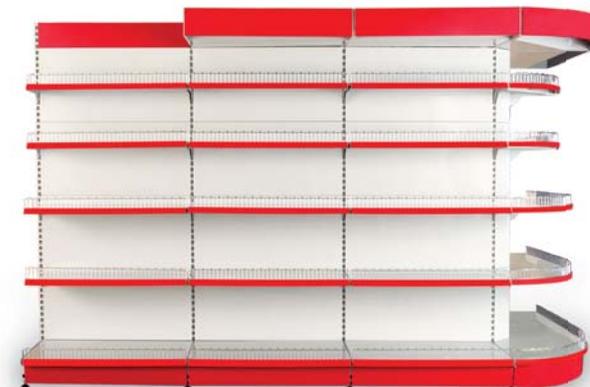


Стеллажные системы **MAGMA** предназначены для хранения и продажи промышленных товаров; продовольственных товаров, прошедших соответствующую обработку и не относящихся к скоропортящимся товарам.

Стеллаж линейный с закругленной угловой секцией



Стеллажные системы **Магма** произведены на высокотехнологичном оборудовании. Усовершенствованная конструкция стеллажей гарантирует высокую грузоподъемность и длительную эксплуатацию. Окраска методом порошкового напыления делает полимерное покрытие надежным и долговечным.



Стеллаж с передней стойкой

Нагрузка на полку 200 кг
Высота стеллажа 2200 мм
Длина секций 1000 мм, 1250 мм, 1330 мм
Глубина подиума 600 мм, 700 мм
Глубина полок 600 мм, 700 мм



Стеллажные системы MAGMA

Модификации

Линейные пристенные
 Линейные островные
 Торцевые прямые
 Торцевые закругленные
 Угловые прямые
 Угловые закругленные

Технические характеристики

Полимерное покрытие
 Цельная стойка 60 x 40 мм, 80 x 40 мм
 Шаг перфорации 40 мм
 Целиковая полка
 с усиленным ребром жесткости
 Длина полок:
 650 мм, 800 мм, 1000 мм, 1250 мм, 1330 мм
 Глубина полок:
 300 мм, 400 мм, 500 мм, 600 мм, 700 мм
 Нагрузка на полку 160 кг (максимальная)
 Регулируемые опоры

Дополнительные аксессуары

Ограждения фронтальные
 Ограждения овалыные
 Делители полок
 Ценникодержатели
 Крючки двойные и одинарные
 Металлические сетки
 Хлебные полки и короба из массива сосны
 Короба для сыпучих продуктов

Стеллаж островной с торцевой секцией



Торцевые секции придают завершенный вид островным стеллажам





Торговое оборудование для комплексного оснащения
магазинов, супермаркетов и гипермаркетов

Производитель

Группа компаний "КС-Русь"

Россия, 156000, Кострома, улица Мелиоративная, дом 6

Тел./факс: (4942) 41-16-21, тел.: 41-11-61

www.kc-rus.ru E-mail: market@kc-rus.ru

Центры продаж и сервисного обслуживания

Москва	Компания «Айс-Торг»	Тел./факс: (495) 984-64-34	www.ice-torg.com
Москва	Компания «Балтик Мастер»	Тел.: (495) 221-82-82	www.balticmaster.ru
Москва	Компания «БИО»	Тел./факс: (495) 956-79-29	www.bioshop.ru
Москва	Компания «Инкотрейд»	Тел./факс: (495) 925-59-99	www.inkotrade.ru
Москва	Компания «Торговый Холод»	Тел./факс: (495) 452-68-86	www.tradecold.ru
Москва	Компания «ЦентрХолод»	Тел./факс: (495) 739-74-80	www.center-holod.ru
Москва	Компания «Place!»	Тел./факс: (495) 234-98-75	www.placei.ru
Санкт - Петербург	Компания «Балтик Мастер»	Тел.: (812) 346-90-11	www.master-spb.ru
Кострома	Компания «КС - Русь - Кострома»	Тел./факс: (4942) 33-14-77	www.ksrus-k.ru
Нижний Новгород	Компания «Метикс НН»	Тел./факс: (8314) 43-00-60	www.metix.ru
Иваново	Компания «Торговый Стиль»	Тел./факс: (4932) 41-92-13	www.tradestyle.ru
Ижевск	Компания «ТОРГЛАЙН»	Тел./факс: (3412) 55-63-00	www.torg-line.ru
Кемерово	Компания «ККМ-Сервис»	Тел./факс: (3842) 35-88-21	www.kkmserv.ru
Минск, Беларусь	Компания «ДЮВАС-АВТО»	Тел./факс: (+375 17) 201-27-94	www.duvas.by
Астана, Казахстан	Компания «Торговый дизайн»	Тел.: (8727) 227-72-17	



www.magmacold.ru

www.kc-rus.ru

market@kc-rus.ru