



Горки Олимпия-SL под выносной холод – идеальное решение для магазинов небольшого формата

Холодильные горки Олимпия-SL созданы специально для магазинов небольшого формата, где необходимо найти компромисс между максимальной выкладкой и дефицитом торгового пространства. Компактные внешние габариты и эргономичный плоский дизайн горок Олимпия-SL позволяют максимально эффективно использовать торговое пространство, а экономичное потребление холода и энергии делают эту горку идеальным решением для магазинов небольшой площади.

Холодильные горки Олимпия-SL предназначены для демонстрации и кратковременного хранения фасованного и штучного товара: гастрономических и кондитерских изделий, а также фруктов, овощей и напитков. Имеют два варианта исполнения – гастрономический

Наименование параметров и характеристик, ед. измерения	Холодильная горка Олимпия-SL			
	1,25	1,875	2,5	3,75
Полезный объем витрины, м ³	0,88	1,32	1,75	2,63
Охл. площадь демонстрационных полок (выкладки), м ²	2,95	4,42	5,90	8,84
Темп. полез. объема, °C, не ниже	-3			
не выше	+3			
Пот. электр. за сутки при t° окружающей среды (26±1)°C и сред. t° пол. объема, кВт.ч/сут	3,8	5,3	7,0	9,6
Габаритные размеры, мм				
длина (с боковинами/без боковин)	1316/1250	1941/1875	2566/2500	3816/3750
ширина (с боковинами/без боковин)	711/695			
высота	1955			
Ном. уст. мощность прилавка, кВт	1,20	1,66	2,03	2,13
Масса прилавка, нетто, кг	140	235	275	410
Тип компрессора (агрегата)	Выносной			
Хладагент	R404a			
Холодопроиз. (без дверей/с дверьми), кВт	1,1/0,65	1,88/1,05	2,5/1,4	3,7/2,0

и фруктовый (с зеркальными фризом и боковинами, наклонными полками с бортиками). Снабжены принудительной оттайкой, системой воздушной завесы. В качестве освещения используются энергосберегающие светодиодные светильники. Горки Олимпия-SL в стандартной комплектации имеют четыре ряда полок с ценникодержателями.

Для уменьшения энергопотребления, возможно оснастить горки ночными шторками или распашными стеклянными дверьми. Установка стеклянных дверей на горки Олимпия-SL позволяет также сократить количество оттаиваний и обеспечивает стабильность поддержания температуры продуктов.