

ПРАЙС-ЛИСТ Холодильные столы для пиццы

Холодильные столы для пиццерий. Габаритная глубина - 800 мм. Столешница из натурального гранита с гранитными бортами.

На столешнице удобно работать с основами любого размера и использовать ящики для теста и листы EN60x80. Охлаждаемое отделение рассчитано на противни и ящики для теста EN 40x60 на 7 уровнях направляющих. Расстояние между уровнями 75 мм. Съёмные направляющие изготовлены из нержавеющей стали.

Среднетемпературные модели имеют диапазон рабочих температур от -2 до +10°С. Работают при температуре окружающей среды до +43°С.

Доступно и низкотемпературное исполнение с температурой в охлаждаемом объеме не выше -18°С при температуре окружающей среды до +32°С.

Столешницы оснащены динамической системой охлаждения, которая гарантирует равномерное охлаждение продуктов

Все элементы холодильной системы вынесены за пределы охлаждаемого пространства.

Двухъярусный модульный агрегат расположен в агрегатном отсеке и выдвигается для обслуживания с фронтальной стороны.

Столешницы имеют полностью цельнозаливные корпуса, гарантирующие отменную термоизоляцию, механическую прочность, вариативность исполнений и удобство работы.

Внешние (за исключением задней стенки) и внутренние обшивки корпуса выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Двери с термоизоляцией пенополиуретан и механизмом самозакрывания полностью изготовлены из нержавеющей стали. Ручка эргономична. Съёмный легкозаменяемый уплотнитель с магнитной вставкой обеспечивает полную герметизацию охлаждаемого отделения.

Столешница изготовлена из натурального гранита, с высокими гранитными бортами с трех сторон. На борта стола удобно установить витрину для ингредиентов. При этом вся столешница останется свободной для работы. Витрина поставляется отдельно.

Столешницы соответствуют классу защиты электроприборов IP24. Подключены к SmartService.



Минимальное энергопотребление! Заводская гарантия - 3 года! Наименьшая стоимость владения!

Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Холодильные столы Bakery 800 для пиццы со столешницей и бортами с 3 сторон из натурального гранита среднетемпературные Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 43° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм				
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1055021d	TM1ENpizza-G	930x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 1 дверь. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x59	235 500
1055004d	TM2ENpizza-G	1460x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	313 008
1055008d	TM3ENpizza-G	1990x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	341 486
Холодильные столы Bakery 800 для пиццы со столешницей и бортами с 3 сторон из натурального гранита низкотемпературные Температурный диапазон НЕ ВЫШЕ -18° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм				
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
	TB2ENpizza-G	1460x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	328 109
	TB3ENpizza-G	1990x800x850/1000	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	359 324

Производитель оставляет за собой право частичного изменения технических характеристик оборудования без принципиальных изменений его эксплуатационных свойств

Витрины для ингредиентов созданы для использования вместе со столами для пиццы Polair глубиной 800мм.

Предназначены для установки как с фиксацией на бортах гранитной столешницы, так и на любых ровных поверхностях (благодаря наличию как стопоров, так и регулируемых по высоте стопок).

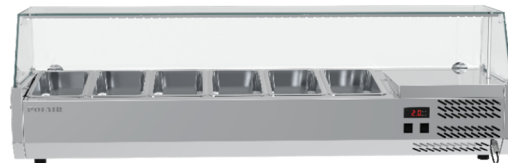
Гастроемкости GN1/3 (в комплект поставки не входят) размещаются в витринах наклонно в направлении пиццайоло, обеспечивая максимальный комфорт его работы.

Витрины поставляются в исполнениях: открытого типа (удобны для применения с гастроемкостями с крышками), а также, со стеклянной надстройкой и светодиодной подсветкой.

Внешние и внутренние обшивки корпуса витрин выполнены из пищевой нержавеющей стали

Витрины работают при температуре окружающей среды от +12 до +32°C. Диапазон рабочих температур от +2 до +10°C.

Витрины оснащены статической системой охлаждения. Хладагент R600. В качестве терморегулятора применен электронный блок управления. Оттайка автоматическая с системой испарения конденсата.



Витрины для ингредиентов/настольные витрины среднетемпературные					
Рабочий диапазон температур +2...+ 10° C, работают при температуре окр. среды до + 32° C					
Хладагент R600					
Артикул	Модель	Для моделей	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
П0000017421	VT1EN 1/3	TM1ENpizza-G	930*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 3 гастроемкости GN1/3	54 798
П0000017424	VT1vEN 1/3	TM1ENpizza-G	930*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой. Рассчитана на 3 гастроемкости GN1/3	71 167
П0000017422	VT2EN 1/3	TM2ENpizza-G	1460*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 6 гастроемкостей GN1/3	62 179
П0000016555	VT2vEN 1/3	TM2ENpizza-G	1460*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой. Рассчитана на 6 гастроемкостей GN1/3	81 028
П0000017423	VT3EN 1/3	TM3ENpizza-G	1990*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 9 гастроемкостей GN1/3	67 659
П0000017425	VT3vEN 1/3	TM3ENpizza-G	1990*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой. Рассчитана на 9 гастроемкостей GN1/3	88 013

Производитель оставляет за собой право частичного изменения технических характеристик оборудования без принципиальных изменений его эксплуатационных свойств

01.01.2026.

ПРАЙС-ЛИСТ холодильные столы с интегрированной витриной для ингредиентов

Стол холодильный TM2ENvt-G с интегрированной витриной для ингредиентов - стандарт организации идеального рабочего места не только в пиццерии и ресторане итальянской кухни, но и на предприятиях фаст-фуда, фуд-кортах, буфетах и иных точках общественного питания, где важно подать блюдо высокого качества в минимальные сроки.

Стол сохраняет свежесть продуктов в охлаждаемом отделении и в витрине - с максимальным удобством для работы.



Глубина столешницы – 800 мм - обеспечивает комфортный доступ к содержимому витрины, оставляет пространство для работы, в том числе, с противнями и ящиками 400х600 мм.

Охлаждаемое отделение рассчитано на размещение 7 уровней противней 400х600, витрина – на GN1/3 глубиной 150 мм - 8 шт.

Двухконтурная холодильная система столов имеет два отдельных испарителя, работающих на охлаждаемое отделение и на витрину для ингредиентов.

Стол имеет отменную термоизоляция - корпуса и витрины – пенополиуретан.

Витрина оснащена крышкой, которая в режиме работы фиксируется в открытом положении для удобства персонала.

Минимальное энергопотребление!

Заводская гарантия - 3 года!

Наименьшая стоимость владения!

Холодильные столы 800 с интегрированной витриной для ингредиентов среднетемпературные Рабочий диапазон температур -2...+ 10° C/0...+10°C, работают при температуре окр. среды до + 32° C Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм				
Артикул	Модель	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
	TM1ENvt-G	930x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 1 дверь. 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина интегрированная с крышкой под GN1/3.	СКОРО!
1055009d	TM2ENvt-G	1460x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина интегрированная с крышкой под GN1/3 - 8 шт.	203 232
1055012d	TM3ENvt-G	1990x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина интегрированная с крышкой под GN1/3.	225 500
1055022d	TM4ENvt-G	2520x800x850/1040	Изготовлен из нерж стали 4 двери. Борт 28 пар направляющих под противни и ящики EN40x60. Витрина интегрированная с крышкой под GN1/3.	269900

Производитель оставляет за собой право частичного изменения технических характеристик оборудования без принципиальных изменений его эксплуатационных свойств