

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°C.

Работают при температуре окружающей среды до +43°C.

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

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

	TM1ENpizza-G	930x800x850/909	Изготовлен из нерж стали. 1 дверь. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x59	СКОРО!
1055004d	TM2ENpizza-G	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	275 447
1055008d	TM3ENpizza-G	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	300 508
	TM4ENpizza-G	2520x800x850/910	Изготовлен из нерж стали. 4 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 28 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	СКОРО!

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	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	288 735
	TB3ENpizza-G	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Столешница из натурального гранита с бортами с 3 сторон. 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	316 205

Витрины для ингредиентов созданы для использования вместе со столами для пиццы Polair глубины 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 стоек).

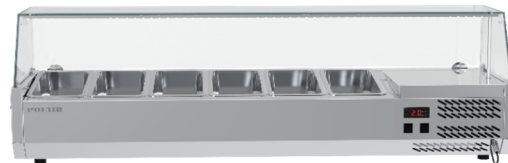
Гастроемкости GN1/3 (в комплект поставки не входят) размещаются в витринах наклонно в направлении пиццайола, обеспечивая максимальный комфорт его работы.

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°С. Диапазон рабочих температур от +2 до +10°С.

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° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С					
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

Акция с 20.04.2026.

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 400x600 мм.

Охлаждаемое отделение рассчитано на размещение 7 уровней противней 400x600, 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.

Базовые цены с учетом НДС

* Цена не учитывает стоимость логистических услуг

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.	178 843
	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.	СКОРО!
	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.	СКОРО!

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