

ПРАЙС-ЛИСТ холодильные столы с интегрированной витриной для ингредиентов

Холодильные столы глубиной 700 мм с интегрированной витриной для ингредиентов - идеальное решение для предприятий, где важна скорость приготовления салатов, сендвичей, пиццы и других блюд - высокого качества и отменной свежести.

Стол имеет отменную термоизоляцию цельнозаливного корпуса, дверей и витрины – пенополиуретан. Вместо дверей модель может оснащаться блоками из выдвижных ящиков.

Холодильная система имеет два отдельных испарителя, работающих на охлаждаемое отделение и на витрину для ингредиентов. Обслуживание агрегата - с фронтальной стороны. Агрегат выдвигается для удобства сервиса.



Охлаждаемое отделение предназначено для хранения запаса продуктов на полках или в gastronorm GN1/1.

Витрина для ингредиентов встроена в столешницу. Имеет собственный испаритель. Рассчитана на размещение gastronorm GN1/3. Оснащена крышкой, которая в режиме работы фиксируется в открытом положении.

Усиленная столешница с радиусным изгибом фронтального края гарантирует безопасность, высокую эффективность и комфорт работы повара.

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

Базовые цены с учетом НДС

* Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Холодильные столы 700 с интегрированной витриной для ингредиентов среднетемпературные
Рабочий диапазон температур -2...+10° C/0...+10°С, работают при температуре окр. среды до +32° C
Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм

Артикул	Модель	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1052455d	TM2GNvt-G	1200x700x850/1040	Изготовлен из нерж стали. 2 двери. Направляющие в охлаждаемом отсеке под GN1/1. Витрина интегрированная под GN1/3 - 6 шт. Крышка витрины из нержавеющей стали - в комплекте	158 982
Скоро!	TM3GNvt-G	1630x700x850/1041	Изготовлен из нерж стали. 3 двери. Направляющие в охлаждаемом отсеке под GN1/1. Витрина интегрированная под GN1/3 - 8 шт. Крышка витрины из нержавеющей стали - в комплекте	Скоро!

Стол холодильный глубиной 800 мм 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.



Правильная 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 термоизоляцию - 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!

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°С, работают при температуре окр. среды до +32° C
Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм

Артикул	Модель	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
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

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