

ПРАЙС-ЛИСТ Холодильные столы линии



Холодильные столы для хлебопекарных и кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур.
 Габаритная глубина столов **800 мм**. Оптимальна для работы с противнями и ящиками для теста 600x800 мм.
 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**.

Низкотемпературные столы поддерживают в охлаждаемом объеме температуру не выше -18°C при температуре окружающей среды до **+32°C**.

Стол оснащён 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.

Стол имеет полностью цельнозаливные корпуса, гарантирующие отменную термоизоляцию, механическую прочность, вариативность исполнений и удобство работы.

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

Двери с термоизоляцией пенополиуретан полностью изготовлены из нержавеющей стали. Ручка эргономична.

Столешница толщиной 40 мм с бортом высотой 60 мм из нержавеющей стали позволяет применять ее в качестве полноценного рабочего стола. Возможна поставка столов без бортов и без столешниц.

Столешница из натурального гранита подойдет для пиццарии и шоколадной. Пиццарии предпочтут столешницу с высокими гранитными бортами с трех сторон стола с установленной на них витриной для ингредиентов. Шоколадной будут выбирать между этим вариантом и столешницей из натурального гранита без бортов или с одинарным бортом из нержавеющей стали.

Стол соответствует классу защиты электроприборов **IP24**. Подключены к **SmartService**.



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

Базовые цены с учетом НДС

* Цена не учитывает стоимость логистических услуг

Холодильные столы Bakery 800 среднетемпературные					
Рабочий диапазон температур -2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 43° С					
Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Объем, л	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1055013d	TM1EN-G	210	930x800x850/909	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	132 065
1055003d	TM2EN-G	390	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	166 963
1055005d	TM3EN-G	610	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	198 395
1055014d	TM4EN-G	810	2520x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 4 двери. Борт 28 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	233 732
Холодильные столы Bakery 800 низкотемпературные					
Температурный режим НЕ ВЫШЕ -18° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С					
Хладагент R290 . Толщина стенки корпуса 43 мм					
Артикул	Модель	Объем, л	Размер, мм	Описание	Цена, Руб с НДС
1055015d	TB1EN-G	210	930x800x850/909	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	142 323
1055006d	TB2EN-G	390	1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	182 073
1055007d	TB3EN-G	610	1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	216 233

ПРАЙС-ЛИСТ холодильные столы 800 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.



Общая глубина столешницы – 800 мм, глубина столешницы до витрины - 400 мм, что 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. Гастроемкости в витрине размещены с наклоном в сторону персонала для удобства работы.

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!

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.	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
	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