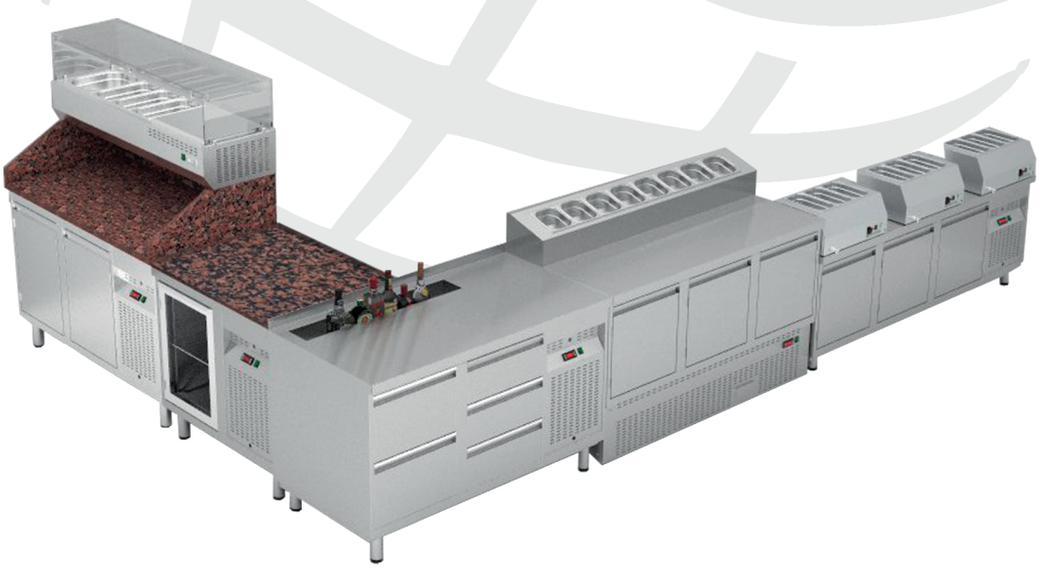
Охлаждаемые и морозильные столы

Охлаждаемый стол — это оборудование, сочетающее в себе функции рабочего стола и холодильной камеры. Так, в нижней части стола расположены отсеки для охлаждения или заморозки и хранения продуктов, а сверху — просторная столешница, удобная рабочая поверхность.

Использование холодильных столов сегодня широко распространено на предприятиях питания. Многофункциональность этого вида холодильного оборудования — его весомое преимущество. **Охлаждаемый стол** позволяет рационально использовать площадь помещения, что особенно актуально для малых пищевых производств, а также обеспечивает надежное хранение продуктов питания при заданной температуре.

Выбирая холодильный стол, следует обратить внимание на температурный режим, поддерживаемый внутри камеры. Выбор также напрямую зависит от того, будете ли вы длительное время хранить продукцию или охлаждаемый стол необходим вам для временного хранения замороженных продуктов или готовых блюд, а также есть ли у вашего заведения потребность в специальных конфигурациях столов. Благодаря использованию уникальных технологий производства, современных хладагентов и импортных комплектующих, наше оборудование отличается абсолютной надежностью, долговечностью, удобством сервисного обслуживания, эстетическим внешним видом, что создает лучшие условия для работы персонала и хранения продуктов.



СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

0...+8 eco GN

Охлаждаемые столы серии Standart предназначены для охлаждения и хранения продуктов; данная серия имеет самый широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОБ1-095(6,7)/1Д/S	900	500(600,700)	850	1 дверь	0,25	220
СОБ2-135(6,7)/2Д/S	1340	500(600,700)	850	2 двери	0,25	220
СОБ3-185(6,7)/3Д/S	1830	500(600,700)	850	3 двери	0,45	220
СОБ4-225(6,7)/4Д/S	2280	500(600,700)	850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

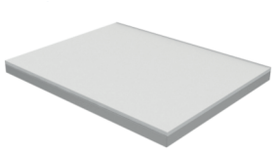
Секция из трёх выдвижных ящиков

Секция с распашной стеклянной дверью

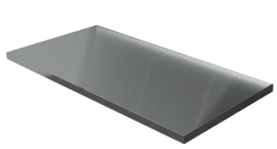
Сквозное исполнение

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм

Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница

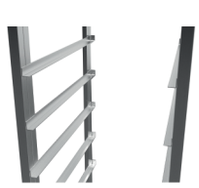


**Также возможно исполнение без столешницы*

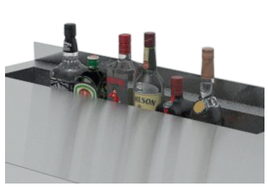
Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)

Комплект колес

Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

– Задняя стенка из нержавеющей стали

– Дополнительная полка-решетка

– Дополнительная перфорированная полка

**Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.*

СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

Охлаждаемые столы серии Standart предназначены для охлаждения и хранения продуктов; данная серия имеет самый широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим 0… +8°С
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОН1-095(6,7)/1Д/S	600 500(600,700) 850	1 дверь	0,25	220
СОН2-135(6,7)/2Д/S	970 500(600,700) 850	2 двери	0,25	220
СОН3-185(6,7)/3Д/S	1460 500(600,700) 850	3 двери	0,45	220
СОН4-225(6,7)/4Д/S	1910 500(600,700) 850	4 двери	0,45	220

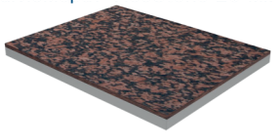
ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

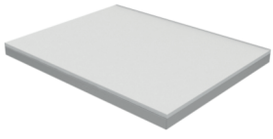
Секция с распашной стеклянной дверью

Сквозное исполнение

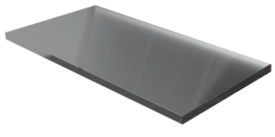
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница

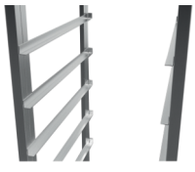


Усиленная столешница



**Также возможно исполнение без столешницы*

Направляющие для GN



Вырез для бутылок

Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

– Задняя стенка из нержавеющей стали

– Дополнительная полка-решетка

– Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

СЕРИЯ Econom

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

0...+8 eco GN

Охлаждаемые столы серии Econom предназначены для охлаждения и хранения продуктов; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – нержавеющая сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОБ1-096(7)/1Д/Е	900	600(700)	850	1 дверь	0,25	220
СОБ2-136(7)/2Д/Е	1340	600(700)	850	2 двери	0,25	220
СОБ3-186(7)/3Д/Е	1830	600(700)	850	3 двери	0,45	220
СОБ4-226(7)/4Д/Е	2280	600(700)	850	4 двери	0,45	220

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

0...+8 eco GN

Охлаждаемые столы серии Econom предназначены для охлаждения и хранения продуктов; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – нержавеющая сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОН1-096(7)/1Д/Е	690	600(700)	850	1 дверь	0,25	220
СОН2-136(7)/2Д/Е	970	600(700)	850	2 двери	0,25	220
СОН3-186(7)/3Д/Е	1460	600(700)	850	3 двери	0,45	220
СОН4-226(7)/4Д/Е	1910	600(700)	850	4 двери	0,45	220

СЕРИЯ Special

0...+8 eco GN

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ
с вырезом под GN

Охлаждаемые столы для салатов серии Special, помимо охлаждаемого объема для хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми вырезами в столешнице с крышкой для хранения ингредиентов.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- с вырезом под GN
- возможно исполнение выреза под различное расположение и комплектацию GN
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN - 100 мм (гастроемкости в комплект не входят)

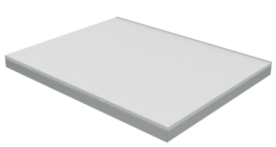
Артикул	Длина	Ширина	Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
COC1-056(7)/1Д/Sp	600	600(700)	850	1 дверь	0,25	220
COC2-096(7)/2Д/Sp	970	600(700)	850	2 двери	0,45	220
COC3-146(7)/3Д/Sp	1460	600(700)	850	3 двери	0,25	220
COC4-196(7)/4Д/Sp	1910	600(700)	850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

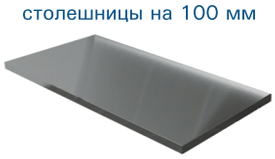
Секция из двух выдвижных ящиков

Секция с распашной стеклянной дверью

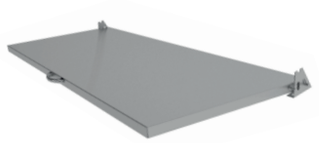
Полипропиленовая столешница



Увеличение нержавеющей столешницы на 100 мм



Крышка из нержавеющей стали



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:
– Задняя стенка из нержавеющей стали
– Направляющие для GN (L = 325 мм/L = 530 мм)

СЕРИЯ Special
СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ
с надстройкой под GN

Охлаждаемые столы для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми надстройками для хранения ингредиентов.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- надстройка под GN 1/4
- возможно исполнение надстройки под GN 1/3, 1/6, 1/9
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN – 150 мм (гастроемкости в комплект не входят)

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Кол-во GN 1/4	P (кВт)	U (В)
СОП1-056(7)/1Д/Sp	600 600(700) 850/1020	1 дверь	3	0,25	220
СОП2-096(7)/2Д/Sp	970 600(700) 850/1020	2 двери	5	0,25	220
СОП3-146(7)/3Д/Sp	1460 600(700) 850/1020	3 двери	8	0,45	220
СОП4-196(7)/4Д/Sp	1910 600(700) 850/1020	4 двери	11	0,45	220

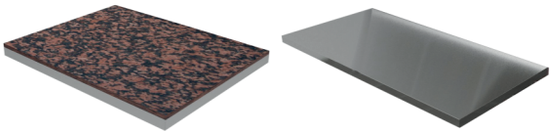
ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

Секция с распашной стеклянной дверью

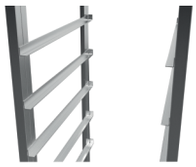
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм

Увеличение столешницы на 100 мм

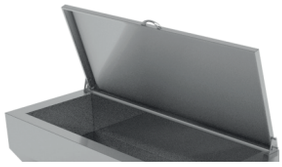


**Также возможно исполнение без столешницы*

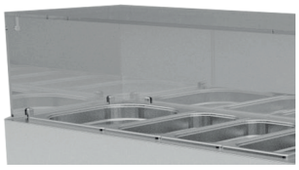
Направляющие для GN



Крышка из нержавеющей стали



Стеклянный купол



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:
– Задняя стенка из нержавеющей стали
– Дополнительная полка-решетка

0...+8 eco GN

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

с гранитной столешницей под настольную витрину с боковым агрегатом

Охлаждаемые столы для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- корпус - нержавеющая сталь, столешница – гранит с бортом H=300 мм с трёх сторон
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины ВСН (витрина серии ВСН в комплект не входит)
- боковое расположение агрегата

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	Модель витрины	Внутр. обьем (л)	P (кВт)	U (В)
СОБ2Г-137/2Д/Sp/ВСН	1340	700	850/1150	2 двери	ВСН-134/GN	266	0,25	220
СОБ3Г-187/3Д/Sp/ВСН	1830	700	850/1150	3 двери	ВСН-184/GN	399	0,45	220
СОБ4Г-227/4Д/Sp/ВСН	2280	700	850/1150	4 двери	ВСН-224/GN	532	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

Секция из трёх выдвижных ящиков

Комплект колес

Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

с гранитной столешницей под настольную витрину с нижним агрегатом

Охлаждаемые столы для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.

- температурный режим 0...+8°С
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- корпус - нержавеющая сталь, столешница – гранит с бортом Н=300 мм с трёх сторон
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины ВСН (витрина серии ВСН в комплект не входит)
- нижнее расположение агрегата

Артикул	Длина х Ширина х Высота (мм)			Комплектация	Модель витрины	Внутр. обьем (л)	P (кВт)	U (В)
СОН2Г-137/2Д/Sp/ВСН	970	700	850/1150	2 двери	ВСН-094/GN	200	0,25	220
СОН3Г-187/3Д/Sp/ВСН	1830	700	850/1150	3 двери	ВСН-144/GN	300	0,45	220
СОН4Г-227/4Д/Sp/ВСН	2280	700	850/1150	4 двери	ВСН-194/GN	400	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

СЕРИЯ Special

0...+8 eco GN

ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ под GN 1/3

Витрины предназначены для охлаждения и хранения ингредиентов для приготовления блюд; они могут быть установлены как на столы для пиццы серии Special с гранитной столешницей, так и на другие столешницы.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,2 кВт
- напряжение 220 В
- корпус – нержавеющая сталь
- под GN 1/3
- возможно исполнение под любое количество, размер и расположение GN
- max глубина гастроемкостей – 150 мм
- возможно оснащение дополнительными опциями
- возможно исполнение витрин нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Вместимость	P (кВт)	U (В)
BCH-094/GN	970	400	250	1 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-134/GN	1340	400	250	3 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-144/GN	1460	400	250	5 GN 1/3	0,2	220
BCH-184/GN	1830	400	250	7 GN 1/3	0,2	220
BCH-194/GN	1910	400	250	6 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-224/GN	2280	400	250	10 GN 1/3	0,2	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Крышка

Стеклянный купол

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ
под тепловое оборудование

0...+8 eco GN

Данная серия охлаждаемых столов предназначена для охлаждения и хранения продуктов и приспособлена для установки на столешницу теплового оборудования, такого, как электрические плиты, мармиты, фритюрницы и т.п.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- различные комбинации дверей и ящиков
- боковое расположение агрегата
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОТ1-096(7)/1Д/S	900	600(700)	650	1 дверь	0,25	220
СОТ2-136(7)/2Д/S	1340	600(700)	650	2 двери	0,25	220
СОТ3-186(7)/3Д/S	1830	600(700)	650	3 двери	0,45	220
СОТ4-226(7)/4Д/S	2280	600(700)	650	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

СЕРИЯ Special

0...+8

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ
под пекарские листы 600x400

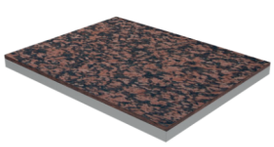
Данная серия охлаждаемых столов, оборудованных усиленной столешницей, предназначена для охлаждения и хранения продуктов кондитерского производства в пекарских листах.

- температурный режим 0...+8°С
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

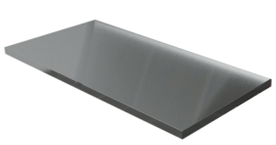
Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СОК1-107/1Д/Sp	970	750	850	1 дверь	противни 600x400	7	0,25	220
СОК2-147/2Д/Sp	1480	750	850	2 двери	противни 600x400	7	0,25	220
СОК3-207/3Д/Sp	2040	750	850	3 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СОК4-237/4Д/Sp	2560	750	850	4 двери	противни 600x400	7	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница



**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для хранения кегов

0...+8

Данная серия столов предназначена для охлаждения и хранения кег различного объема; максимальная вместимость данных столов – 4 кега.

- температурный режим 0...+8°C
- потребляемая мощность 0,4-0,55 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- исполнение с бортом и без борта
- вместимость до 4 кегов

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	Вместимость	Внутр. обьем (л)	P (кВт)	U (В)
СОБ1-147/1Д/Sp/К	1480	700	850	1 дверь	2 кега	320	0,40	220
СОБ2-207/2Д/Sp/К	2000	700	850	2 двери	3 кега	460	0,55	220
СОБ2-247/2Д/Sp/К	2400	700	850	2 двери	4 кега	600	0,55	220

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ с охлаждаемой поверхностью

0...+4

Данная серия столов предназначена для охлаждения и кратковременного хранения продуктов на охлаждаемой поверхности. Модули длиной более 1 м для удобства и эргономичности оборудованы нижней полкой.

- температурный режим 0...+4°C
- потребляемая мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- нижняя полка при длине 1000 мм и более
- исполнение с бортом и без борта

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Площадь поверхности ($м^2$)	Длина полки (мм)	P (кВт)	U (В)
СООП-066/Sp	600	600	850	0,25	-	0,35	220
СООП-076/Sp	700	600	850	0,30	-	0,35	220
СООП-086/Sp	800	600	850	0,35	-	0,35	220
СООП-096/Sp	900	600	850	0,40	-	0,35	220
СООП-106/Sp	1000	600	850	0,45	500	0,35	220
СООП-116/Sp	1100	600	850	0,50	600	0,35	220
СООП-126/Sp	1200	600	850	0,55	700	0,35	220
СООП-136/Sp	1300	600	850	0,60	800	0,45	220
СООП-146/Sp	1400	600	850	0,65	900	0,45	220
СООП-156/Sp	1500	600	850	0,70	1000	0,45	220
СООП-166/Sp	1600	600	850	0,75	1100	0,45	220
СООП-176/Sp	1700	600	850	0,80	1200	0,45	220
СООП-186/Sp	1800	600	850	0,85	1300	0,45	220
СООП-067/Sp	600	700	850	0,30	-	0,35	220
СООП-077/Sp	700	700	850	0,36	-	0,35	220
СООП-087/Sp	800	700	850	0,42	-	0,35	220
СООП-097/Sp	900	700	850	0,48	-	0,35	220
СООП-107/Sp	1000	700	850	0,54	500	0,35	220
СООП-117/Sp	1100	700	850	0,60	600	0,35	220
СООП-127/Sp	1200	700	850	0,66	700	0,35	220
СООП-137/Sp	1300	700	850	0,72	800	0,45	220
СООП-147/Sp	1400	700	850	0,78	900	0,45	220
СООП-157/Sp	1500	700	850	0,84	1000	0,45	220
СООП-167/Sp	1600	700	850	0,90	1100	0,45	220
СООП-177/Sp	1700	700	850	0,96	1200	0,45	220
СООП-187/Sp	1800	700	850	1,02	1300	0,45	220

СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

Морозильные столы серии Standart предназначены для охлаждения и хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет самый широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим -8...-16°С
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции - полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- автоматическая оттайка
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМБ1-095(6,7)/1Д/S	900 500(600,700) 850	1 дверь	0,35	220
СМБ2-135(6,7)/2Д/S	1340 500(600,700) 850	2 двери	0,45	220
СМБ3-185(6,7)/3Д/S	1830 500(600,700) 850	3 двери	0,45	220
СМБ4-225(6,7)/4Д/S	2280 500(600,700) 850	4 двери	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

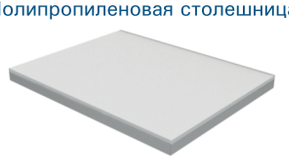
Секция из трех выдвижных ящиков

Секция с распашной стеклянной дверью

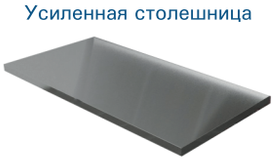
Сквозное исполнение

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм

Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)

Комплект колес

Направляющие для GN

Вырез для бутылок

Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:
– Задняя стенка из нержавеющей стали
– Дополнительная полка-решетка
– Дополнительная перфорированная полка
Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

Морозильные столы серии Standart предназначены для охлаждения и хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет самый широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- автоматическая оттайка
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Комплектация	P (кВт)	U (В)
		(мм)				
СМН1-095(6,7)/1Д/S	600	500(600,700)	850	1 дверь	0,35	220
СМН2-135(6,7)/2Д/S	970	500(600,700)	850	2 двери	0,45	220
СМН3-185(6,7)/3Д/S	1460	500(600,700)	850	3 двери	0,45	220
СМН4-225(6,7)/4Д/S	1910	500(600,700)	850	4 двери	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

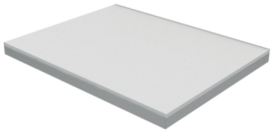
Секция из двух выдвижных ящиков

Секция с распашной стеклянной дверью

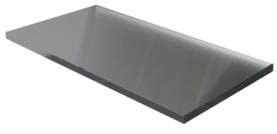
Сквозное исполнение

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм

Полипропиленовая столешница

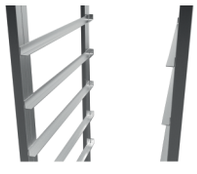


Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Направляющие для GN



Вырез для бутылок

Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:
– Задняя стенка из нержавеющей стали
– Дополнительная полка-решетка
– Дополнительная перфорированная полка
Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

СЕРИЯ Econom

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

Морозильные столы серии Econom предназначены для охлаждения и хранения продуктов при низких температурах; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим -8...-16°С
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – нержавеющая сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМБ1-096(7)/1Д/Е	900	600(700)	850	1 дверь	0,35	220
СМБ2-136(7)/2Д/Е	1340	600(700)	850	2 двери	0,45	220
СМБ3-186(7)/3Д/Е	1830	600(700)	850	3 двери	0,45	220
СМБ4-226(7)/4Д/Е	2280	600(700)	850	4 двери	0,60	220

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

Морозильные столы серии Econom предназначены для охлаждения и хранения продуктов при низких температурах; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим -8...-16°С
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – нержавеющая сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМН1-096(7)/1Д/Е	600	600(700)	850	1 дверь	0,35	220
СМН2-136(7)/2Д/Е	970	600(700)	850	2 двери	0,45	220
СМН3-186(7)/3Д/Е	1460	600(700)	850	3 двери	0,45	220
СМН4-226(7)/4Д/Е	1910	600(700)	850	4 двери	0,60	220

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ
под тепловое оборудование

Данная серия морозильных столов предназначена для охлаждения и хранения продуктов при низких температурах и приспособлена для установки на столешницу теплового оборудования, такого, как электрические плиты, мармиты, фритюрницы и т.п.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- различные комбинации дверей и ящиков
- боковое расположение агрегата
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМТ1-096(7)/1Д/S	900	600(700)	650	1 дверь	0,35	220
СМТ2-136(7)/2Д/S	1340	600(700)	650	2 двери	0,45	220
СМТ3-186(7)/3Д/S	1830	600(700)	650	3 двери	0,45	220
СМТ4-226(7)/4Д/S	2280	600(700)	650	4 двери	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков

**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ
под пекарские листы 600х400

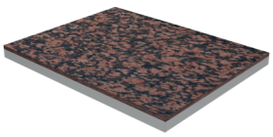
Данная серия морозильных столов, оборудованных усиленной столешницей, предназначена для охлаждения и хранения продуктов кондитерского производства при низких температурах в пекарских листах.

- температурный режим -8...-16°С
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600х400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без
- возможна комплектация дополнительными опциями

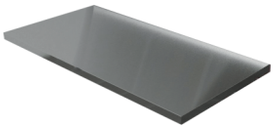
Артикул	Длина х Ширина х Высота (мм)			Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СМК1-107/1Д/Sp	970	750	850	1 дверь	противни 600х400	7	0,35	220
СМК2-147/2Д/Sp	1480	750	850	2 двери	противни 600х400	7	0,45	220
СМК3-207/3Д/Sp	2040	750	850	3 двери	противни 600х400	7	0,45	220
СМК4-237/4Д/Sp	2560	750	850	4 двери	противни 600х400	7	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница



**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

CAS