

ПРАЙС-ЛИСТ Холодильные столы линии Bakery

Холодильные столы для хлебопекарных и кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур.

Габаритная глубина столов **800 мм**.

Столы рассчитаны на применение противней и ящиков **для теста EN 40x60** на **7 уровнях** направляющих.

Расстояние между уровнями 75 мм. Съемные 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**.

Столы 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.

Столы 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 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.

Столы соответствуют 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
Bakery	TM1EN-G		930x800x850/909	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x59	СКОРО!
1055003d	TM2EN-G		1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	146 630
1055005d	TM3EN-G		1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	174 235
Bakery	TM4EN-G		2520x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 4 двери. Борт 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					
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
Bakery	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	274 890

Bakery	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	СКОРО!
Bakery	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 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
Bakery	TB1EN-G		930x800x850/909	Изготовлен из нерж стали 1 дверь. Борт 7 пар направляющих под противни и ящики EN40x59	СКОРО!
Bakery	TB2EN-G		1460x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 2 двери. Борт 14 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	СКОРО!
Bakery	TB3EN-G		1990x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 3 двери. Борт 21 пара направляющих под противни и ящики EN40x60	СКОРО!
Bakery	TB4EN-G		2520x800x850/910	Изготовлен из нерж стали 4 двери. Борт 28 пар направляющих под противни и ящики EN40x60	СКОРО!

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