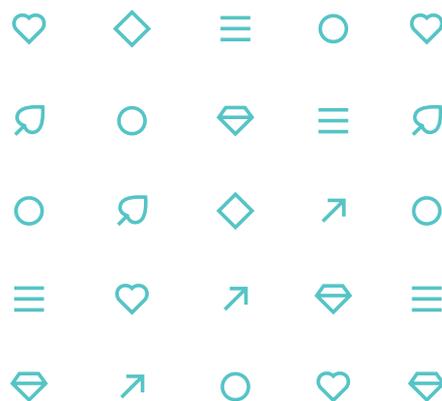




Холодильные столы –
незаменимые помощники
профессионалов





Идеальное решение для профессионалов

Холодильные столы необходимы на каждой профессиональной кухне, на любом перерабатывающем предприятии, в пекарне, на кондитерском производстве, в кафетерии, на фуд-корте, а также в магазинах, от супермаркета до продуктового бутика.

Требования к оборудованию для каждого из этих предприятий свои, и холодильные столы должны строго им соответствовать.

Надежные и качественные холодильные столы Polair™ представлены широким ассортиментом моделей с обширным выбором как технологических, так и дизайнерских решений. Среди них каждый покупатель найдет оптимальное и максимально выгодное решение для себя и своего предприятия.

Преимущества холодильных столов Polair™ обеспечены технологиями:



X-SPACE

Минимально занимаемая площадь помещения при стандартной вместимости продуктов на полках, в ящиках и в GN



X-PERFORMANCE

Надежная работа при высоких внешних температурах до +43°C



X-PROFIT

Минимальная стоимость владения: низкая цена + экономичность энергопотребления + заводская гарантия



X-WARRANTY

Заводская гарантия – 3 года



X-SERVICE

Простота обслуживания – модульный агрегат выдвигается с фронтальной стороны, доступность сервисной поддержки, информации и запчастей через SmartService

Холодильные столы Polair™ делают труд профессионалов отраслей HoReCa, Retail, а также хлебопекарных и кондитерских производств максимально эффективным, комфортным и приятным, а бизнес – выгодным, доходным и успешным.



Ассортимент холодильных столов

Ассортимент холодильных столов Polair™ позволяет сделать идеальный выбор для любого предприятия общественного питания, торговли, пищевого производства, а также для пиццерий и объектов хлебопекарной отрасли.



Серии	Grande (G)	Grande Cubico (GC)	Standard Cubico (SC)	Bakery-800/Pizza-800
Сферы применения	<ul style="list-style-type: none"> рестораны, кафе, бары отели кейтеринг столовые фабрики-кухни, пищевые производства продуктовые бутики магазины 	<ul style="list-style-type: none"> кафетерии, буфеты, фуд-корты отели, предприятия DarkKitchen фуд-траки, киоски магазины продуктовые бутики 	<ul style="list-style-type: none"> кафетерии, буфеты, фуд-корты отели, предприятия DarkKitchen сетевые предприятия в индивидуальной цветовой гамме магазины 	<ul style="list-style-type: none"> пекарни пиццерии кондитерские производства шоколадные мануфактуры
Обшивки корпуса, дверей и ящиков	нерж. сталь	нерж. сталь	оцинкованная сталь с полимерным покрытием	нерж. сталь
Ручки дверей и ящиков из нержавеющей стали	+	-	-	+
Ручки дверей и ящиков встроены в дверное полотно и имеют пластиковый вкладыш	-	+	+	-
Столешница (усиленная)	нерж. сталь или гранит	нерж. сталь или гранит	нерж. сталь или гранит	нерж. сталь или гранит
Радиусный изгиб фронтального края столешницы	+	-	-	+
Возможность поставки без столешницы	+	+	+	+
Модульный агрегат	+	+	+	+
Агрегат выдвигается с фронтальной стороны	+	+	+	+
Размещение продукции	на полках, в ящиках и GN 1/1	на полках, в ящиках и GN 1/1	на полках, в ящиках и GN 1/1	на противнях и в ящиках для теста
IP24	+	-	-	+



Высокое качество хранения продуктов и удобство использования



Работа при высоких температурах



Экономичный пропан в качестве хладагента



Модульный агрегат, выдвигаемый с фронтальной стороны



Минимальные размеры при стандартной вместимости



Ассортимент отвечает потребностям каждого покупателя



Программа подбора нужной модели



Smart Service:
QR-коды, электронный паспорт, поддержка



Заводская гарантия – 3 года



Автоматическая оттайка без участия персонала



Полностью цельнозаливные корпуса, в том числе верхняя часть



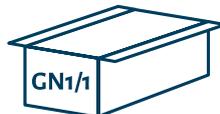
Усиленная столешница – стандарт поставки



Поставка со столешницей или без, с бортом или без борта



Комплектация дверьми или ящиками



Направляющие и ящики столов глубиной 700 мм – GN 1/1



Регулируемые по высоте полки



Ножки или стопки – стандарт поставки



Поворотные колеса со стопорами – опция



IP24 для моделей серии Grande



Холодильные столы Grande



Холодильные столы Grande с боковым расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



Длина стола, мм	1200			1630			2060		
Глубина стола, мм	600	700	700	600	700	700	600	700	700
Высота стола, мм*	810/850/910/1000			810/850/910/1000			810/850/910/1000		
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60
Система электропитания, В/Гц	230/50			230/50			230/50		
Потреб. мощность, Вт, не более	350	350	550	350	350	550	350	350	550
Хладагент	R290			R290			R290		
Gastronorm GN 1/1	-	+	+	-	+	+	-	+	+
Доступные исполнения									
С ящиками вместо глухих дверей									
Со стеклянными дверьми	+	+	-	+	+	-	+	+	-
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

- Корпус*, двери, ящики, ручки дверей и ящиков изготовлены из нержавеющей стали.
- Имеют термоизоляцию пенополиуретан.
- Корпус – монолитный, цельнозаливной.
- Усиленная столешница с радиусным изгибом фронтального края – стандарт поставки.
- Поставка столов без столешниц – для удобства встраивания под общую столешницу.
- Соответствуют классу защиты электроприборов IP24.
- Обслуживание агрегата – с фронтальной стороны, агрегат полностью выдвигается на салазках.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, полезной информации, к сервисной службе, каталогу запчастей и аксессуаров.
- В столах глубиной 700 мм можно размещать gastronorm GN 1/1 на направляющих (вместо полок) и в ящиках.
- Двери имеют механизм самозакрывания.
- Ящики полностью выдвигаются на телескопических направляющих.
- Двери и ящики оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.

Холодильные столы Grande с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



	Двухдверные				Трехдверные				Четырехдверные															
Длина стола, мм	900								1375								1850							
Глубина стола, мм	600	600	700	700	600	600	700	700	600	600	700	700	600	600	700	700								
Высота стола, мм*	810/850/910/1000																							
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	не выше -18																						
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +32/ до 55																						
Система электропитания, В/Гц	230/50																							
Потреб. мощность, Вт, не более	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550								
Хладагент	R290																							
Gastronorm GN 1/1	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+								
Доступные исполнения																								
С ящиками вместо глухих дверей																								
Со стеклянными дверьми	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-								
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Холодильные столы Grande Cubico



Холодильные столы Grande Cubico с боковым расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



Длина стола, мм	1200			1630			2060		
Глубина стола, мм	600	700	700	600	700	700	600	700	700
Высота стола, мм*	810/850/910/1000			810/850/910/1000			810/850/910/1000		
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25/ до 60
Система электропитания, В/Гц	230/50			230/50			230/50		
Потреб. мощность, Вт, не более	350	350	550	350	350	550	350	350	550
Хладагент	R290			R290			R290		
Gastronorm GN 1/1	-	+	+	-	+	+	-	+	+
Доступные исполнения									
Сящиками вместо глухих дверей									
Со стеклянными дверьми	+	+	-	+	+	-	+	+	-
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

- Агрегат полностью выдвигается на салазках для обслуживания с фронтальной стороны.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, где можно ознакомиться с полезной информацией, обратиться в сервисную службу, приобрести запчасти и аксессуары.
- Столы полностью изготовлены из нержавеющей стали*.
- Термоизоляция – пенополиуретан.
- Корпус – монолитный, цельнозаливной.
- Усиленная столешница – стандарт поставки. Возможна поставка столов без столешниц.
- Модели глубиной 700 мм гастронормированы, в том числе, ящики – GN 1/1.
- Двери имеют механизм самозакрывания.
- Двери и ящики имеют термоизоляцию пенополиуретан, оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Ножки столов с боковым агрегатом регулируются по высоте, столы с нижним агрегатом оснащены стопками.
- Эргономичные ручки встроены в дверное полотно.

Холодильные столы Grande Cubico с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



	Двухдверные				Трехдверные				Четырехдверные							
Длина стола, мм	900								1375				1850			
Глубина стола, мм	600	600	700	700	600	600	700	700	600	600	700	700				
Высота стола, мм*	810/850/910/1000								810/850/910/1000				810/850/910/1000			
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	не выше -18														
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +32/ до 55														
Система электропитания, В/Гц	230/50								230/50				230/50			
Потреб. мощность, Вт, не более	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550				
Хладагент	R290								R290				R290			
Gastronorm GN 1/1	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+				
Доступные исполнения																
С ящиками вместо глухих дверей																
Со стеклянными дверьми	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-				
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Салатетта

Салатетта – стол для приготовления салатов, сборки сэндвичей, тапас, брусков и закусок. Столешница имеет сквозное отверстие для установки гастроемкостей 2xGN1/1 и 2xGN1/4*.

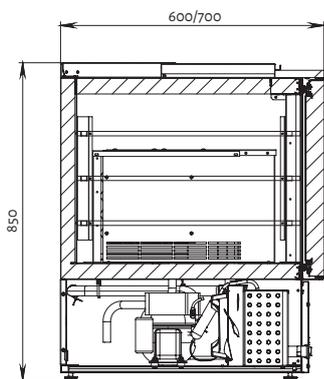
Раздвижная крышка из нержавеющей стали защищает ингредиенты

и фиксируется в открытом положении для удобства работы. Доска для нарезки из полипропилена – в комплекте поставки. Основной охлаждаемый объем гастронормирован GN1/1.

Салатетта рассчитана на использование при температуре окружающей среды до +32°C.

Диапазон рабочих температур: 0...+10°C.

* Гастроемкости в комплект поставки не входят



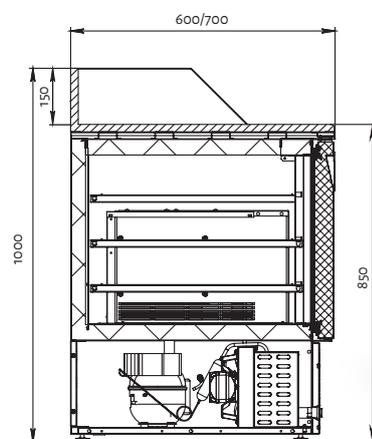
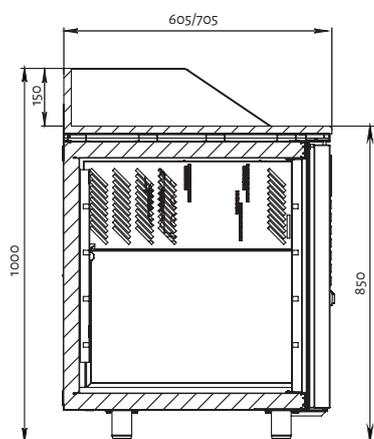
Модель	TMizGNsal-G
Диапазон раб. температур, °C	0...+10
Объем, л	220
Габаритные размеры, мм	900x700x850
Условия окр. среды (t,°C)	до +32
Система электропитания, В/Гц	230/50
Потреб. мощность, Вт, не более	350
IP 24	+
Gastronorm GN1/1	+
Кол-во полок в комплекте	2
Вес нетто/брутто, кг	100/125
Размеры в упаковке, мм	1045x820x1120

Холодильные столы со столешницей из натурального гранита с бортами высотой 150 мм

Любой холодильный стол* может быть изготовлен в исполнении для пиццайоло и пиццамейкеров – со столешницей из натурального гранита с высокими гранитными бортами.

Такая конструкция позволяет обеспечить идеальную поверхность для работы с тестом и разместить на гранитных бортах витрины для

ингредиентов различных моделей, содержащих топинги, соусы и начинки.



*кроме салатетты и четырехдверных моделей столов с боковым агрегатом

Витрины для ингредиентов/настольные витрины

Универсальные охлаждаемые витрины из нержавеющей стали надежно фиксируются на бортах столов для пиццы, а также могут быть установлены на любых ровных поверхностях. Оснащены стопорами для фиксации на бортах и стопками для установки на ровных поверхностях.

Представлены моделями:

- открытого типа,
- с защитной крышкой из нерж. стали,
- со стеклянным колпаком с подсветкой.

Выпускаются двух видов:

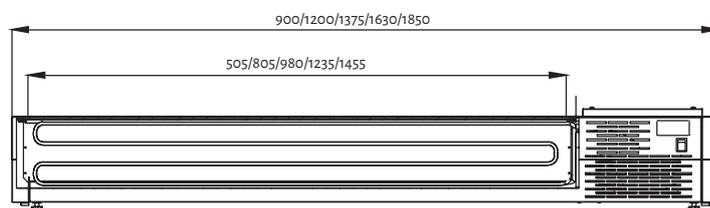
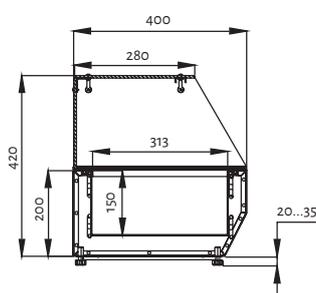
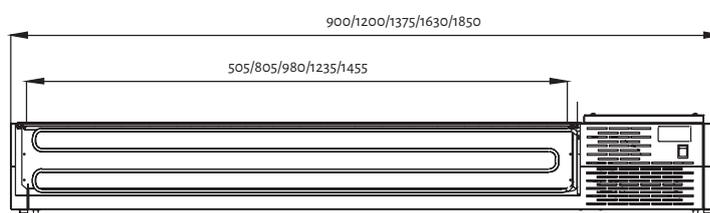
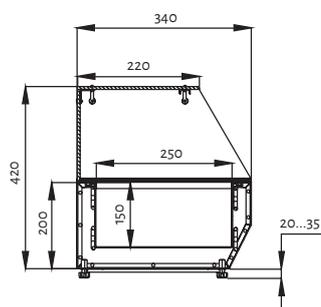
- Для габаритностей GN1/3*,
- Для габаритностей GN1/4*.

Витрины имеют статическую систему охлаждения с автоматической оттайкой испарителей с испарением конденсата.

Электронный блок управления применен в качестве терморегулятора.

Хладагент – озонобезопасный R600 (изобутан) или R134a.

* Габаритности в комплект поставки не входят



Витрины для ингредиентов/настольные витрины

Модель	VT2-G и VT2v-G GN 1/4	VT2-G и VT2v-G GN 1/3	VT3-G и VT3v-G GN 1/4	VT3-G и VT3v-G GN 1/3
Диапазон рабочих температур, °C	+2...+10	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Габаритные размеры, мм	1200x340x220 и 420	1200x400x220 и 420	1630x340x220 и 420	1630x400x220 и 420
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50	230/50
Подсветка LED	-/+	-/+	-/+	-/+
Вместимость GN	5xGN1/4	3xGN1/3 + 1xGN1/2	7xGN1/4	7xGN1/3

Модель	VTi2-G GN 1/4	VTi2-G GN 1/3	VTi3-G GN 1/4	VTi3-G GN 1/3	VTi4-G GN 1/4	VTi4-G GN 1/3
Диапазон рабочих температур, °C	+2...+10	+2...+10	+2...+10	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Габаритные размеры, мм	900x340x220	900x400x220	1375x340x220	1375x400x220	1850x340x220	1850x400x220
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Подсветка LED	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+
Вместимость GN	3xGN1/4	3xGN1/3	6xGN1/4	5xGN1/3	9xGN1/4	8xGN1/3

Холодильные столы Standard Cubico



Холодильные столы Standard Cubico с боковым расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



Длина стола, мм	1200			1630			2060		
Глубина стола, мм	600	700	700	600	700	700	600	700	700
Высота стола, мм*	810/850/910/1000			810/850/910/1000			810/850/910/1000		
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18	-2...+10	-2...+10	не выше -18
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25 до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25 до 60	до +43/ до 80	до +43/ до 80	до +25 до 60
Система электропитания, В/Гц	230/50			230/50			230/50		
Потреб. мощность, Вт, не более	350	350	550	350	350	550	350	350	550
Хладагент	R290			R290			R290		
Gastronorm GN 1/1	-	+	+	-	+	+	-	+	+
Доступные исполнения									
Сящиками вместо глухих дверей									
Со стеклянными дверьми	+	+	-	+	+	-	+	+	-
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Серия холодильных столов Standard Cubico предназначена для тех, кто предпочитает нестандартное оформление интерьера и необычные цветовые решения.

- Корпуса, двери и ящики столов изготовлены из оцинкованной стали с полимерным покрытием.
- С возможностью кастомизировать столы в фирменной цветовой гамме – для сетевых предприятий.

- Корпус – монолитный, полностью цельнозаливной.
- Термоизоляция корпуса, дверей и ящиков – пенополиуретан.
- Усиленная столешница из нерж. стали – стандарт поставки.
- Доступ к агрегату – с фронтальной стороны, агрегат выдвигается на салазках для обслуживания.
- SmartService – QR-код к паспорту изделия, полезной информации, сервисной

службе, каталогу запчастей и аксессуаров.

- Столы глубиной 700 мм гастронормированы, в том числе, ящики – GN 1/1.
- Двери с механизмом самозакрывания, съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Ножки столов с боковым агрегатом регулируются по высоте, как и стопки столов с нижним агрегатом.

Холодильные столы Standard Cubico с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



	Двухдверные				Трехдверные				Четырехдверные							
Длина стола, мм	900								1375				1850			
Глубина стола, мм	600	600	700	700	600	600	700	700	600	600	700	700				
Высота стола, мм*	810/850/910/1000								810/850/910/1000				810/850/910/1000			
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	не выше -18														
Условия окр. среды (t,°С./влажность, %)	до +43/ до 80	до +25														
Система электропитания, В/Гц	230/50								230/50				230/50			
Потреб. мощность, Вт, не более	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550	350	550				
Хладагент	R290								R290				R290			
Gastronorm GN 1/1	-	-	+	+	-	-	+	+	-	-	+	+				
Доступные исполнения																
С ящиками вместо глухих дверей																
Со стеклянными дверьми	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-	+	-				
Без столешницы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом



Холодильные столы серии Bakery



Холодильные столы для пекарен, кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур и т.п.

- Имеют увеличенную до 800 мм габаритную глубину.
- Охлаждаемое отделение рассчитано на размещение противней и ящиков для теста EN 40x60.
- Каждый отсек комплектуется 7 парами L-образных направляющих из нержавеющей стали.
- Столы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.
- Соответствуют IP24.
- Обслуживание агрегата – с фронтальной стороны.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, полезной информации, сервисной службе, каталогу запчастей и аксессуаров.
- Двери с механизмом самозакрывания оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Корпус*, двери, ручки дверей изготовлены из нержавеющей стали.
- Радиусный изгиб фронтального края усиленной столешницы из нержавеющей стали – стандарт поставки.
- Столешница из натурального гранита – идеальное решение для пиццерий и шоколадных мануфактур.
- Габаритная глубина столешницы - 800 мм - идеальна для работы с ящиками для теста и листами 800x800 мм.
- Ножки столов регулируются по высоте, поворотные колеса – в качестве опции.

* кроме внешней задней стенки

Bakery
Серия 800

Одновдверные



Двухдверные



Длина стола, мм	930		1460	
Глубина стола, мм	800		800	
Высота стола, мм*	810/850/910/1000		810/850/910/1000	
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	не выше -18	-2...+10	не выше -18
Условия окр. среды (t,°C./влажность, %)	до +43/до 80		до +43/до 80	
Система электропитания, В/Гц	230/50		230/50	
Потреб. мощность, Вт, не более	350	550	350	550
Хладагент	R290		R290	
IP 24	+	+	+	+
Европорт 40x60	+	+	+	+
Кол-во пар направляющих в комплекте	7		14	
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76		76	
Доступные исполнения	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта		С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта	
	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита		Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита	
	С интегрированной витриной для ингредиентов		С интегрированной витриной для ингредиентов	
	Без столешницы		Без столешницы	

Трехдверные



Четырехдверные



Длина стола, мм	1990		2520	
Глубина стола, мм	800		800	
Высота стола, мм*	810/850/910/1000		810/850/910/1000	
Диапазон рабочих температур, °С	-2...+10	не выше -18	-2...+10	не выше -18
Условия окр. среды (t,°C./влажность, %)	до +43/до 80		до +43/до 80	
Система электропитания, В/Гц	230/50		230/50	
Потреб. мощность, Вт, не более	350	550	350	550
Хладагент	R290		R290	
IP 24	+	+	+	+
Европорт 40x60	+	+	+	+
Кол-во пар направляющих в комплекте	21		28	
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76		76	
Доступные исполнения	С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта		С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта	
	Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита		Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита	
	С интегрированной витриной для ингредиентов		С интегрированной витриной для ингредиентов	
	Без столешницы		Без столешницы	

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Холодильные столы Pizza 800

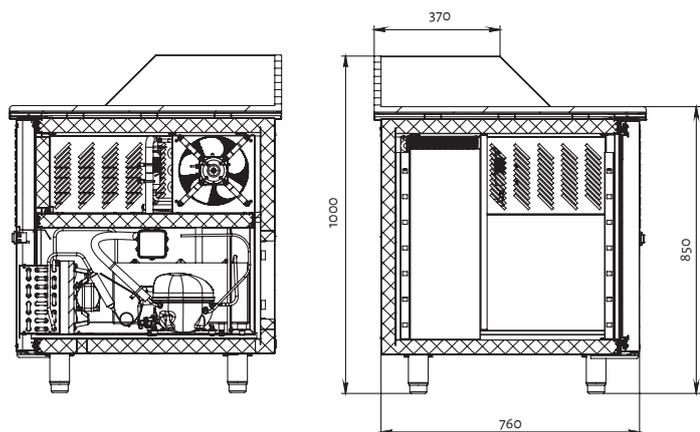
Холодильные столы для пиццы глубиной 800 мм – наилучшее решение для пиццерий и ресторанов итальянской кухни.

Стол позволяет работать с ящиками для теста и листами 600x800 мм на столешнице и хранить в ох-

лаждаемом отделении продукцию, полуфабрикаты и тестовые заготовки на противнях 400x600 мм.

Столешница из натурального гранита обеспечивает идеально ровную и прохладную поверхность, гранитные борта высотой 150 мм

ограничивают ее с трех сторон и дают возможность разместить на них витрины для ингредиентов, оставив всю столешницу доступной для работы.



Витрины для ингредиентов к столам Pizza 800

Могут быть установлены на гранитные борта моделей с соответствующей гранитной столешницей или на столешницу стола без бортов (или с бортом из нержавеющей стали).

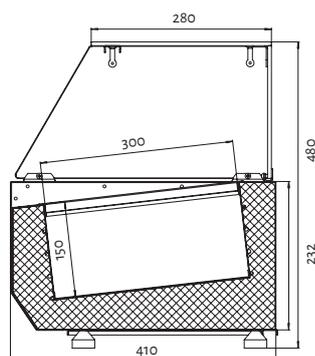
Производятся со стеклянной надстройкой и подсветкой или открытого типа.

Рассчитаны на размещение гастроёмкостей GN1/3 (гастроёмкости в комплект поставки не входят).

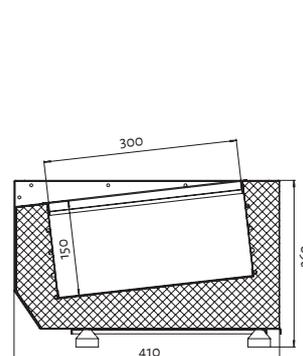
Статическая система охлаждения, электронный блок управления, автоматическая оттайка с испарением конденсата

Наклонное размещение гастроёмкостей, точно выверенная эргономичная конструкция, рассчитанная на пиццайоло или пекаря любого роста, надёжность работы, удобство в эксплуатации делают эти витрины незаменимыми помощниками в пиццерии, пекарне, на профессиональной кухне.

Витрины с колпаком



Витрины без стекла





Модель	TM1EN pizza-G	TM2EN pizza-G	TM3EN pizza-G	TM4EN pizza-G
Кол-во дверных проемов	1	2	3	4
Расположение агрегата	Боковое	Боковое	Боковое	Боковое
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	-2...+10	-2...+10	-2...+10
Условия окружающей среды (t,°C./вл-сть, %)	до +43/до 80	до +43/до 80	до +43/до 80	до +43/до 80
Габаритные размеры, мм	930x800x850/1000	1460x800x850/1000	1990x800x850/1000	1520x800x850/1000
Материал обшивок корпуса снаружи	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Толщина стенки корпуса, мм	43	43	43	43
Столешница	из натурального гранита с бортами высотой 150 мм с трех сторон	из натурального гранита с бортами высотой 150 мм с трех сторон	из натурального гранита с бортами высотой 150 мм с трех сторон	из натурального гранита с бортами высотой 150 мм с трех сторон
Тип охлаждения	динамический	динамический	динамический	динамический
Хладагент	R290	R290	R290	R290
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата			
Терморегулятор	эл.блок	эл.блок	эл.блок	эл.блок
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50	230/50
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	350	350	350
IP 24	+	+	+	+
Еuroport 40x60	+	+	+	+
Кол-во уровней направляющих в комплекте	7	7	7	7
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76	76	76	76
Доступны исполнения:				
низкотемпературное	+	+	+	+
с гранитной столешницей без бортов	+	+	+	+

Витрины для ингредиентов к столам Pizza 800



Модель	VT1EN-G и VT1vEN-G	VT2EN-G и VT2vEN-G	VT3EN-G и VT3vEN-G	VT4EN-G и VT4vEN-G
Диапазон рабочих температур, °C	+2...+10	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Габаритные размеры, мм	930x410x 260 и 480	1460x410x 260 и 480	1990x410x 260 и 480	2520x410x 260 и 480
Хладагент	R600	R600	R600	R600
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50	230/50
Подсветка LED	-/+	-/+	-/+	-/+
Вместимость GN	3x1/3	6x1/3	9x1/3	12x1/3



Холодильные столы 800 с интегрированной витриной для ингредиентов



Холодильные столы 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 запаса продуктов в охлаждаемом отделении, а также - в витрине, размещенной на столешнице, с максимальным удобством для повара и пиццайоло.

Глубина столешницы – 800 мм – обеспечивает комфортный доступ к содержимому витрины и оставляет достаточное пространство для сборки любого размера пиццы, приготовления салатов, сэндвичей и т.п. Дает возможность работать с различными видами инвентаря и профессиональной посуды.

Стол рассчитан на работу при высоких внешних температурах.

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.

Охлаждаемое отделение предназначено на размещение противней 400х600 мм, а витрина для ингредиентов – гастроемкостей GN1/3 глубиной до 150 мм.

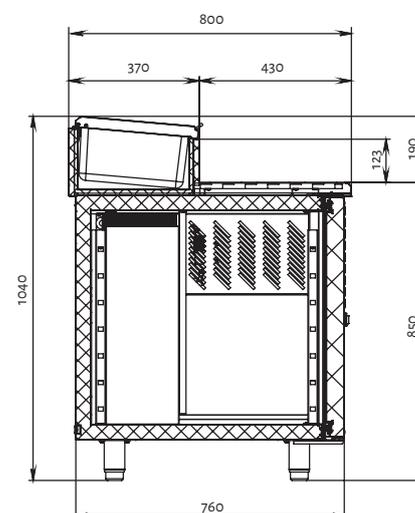
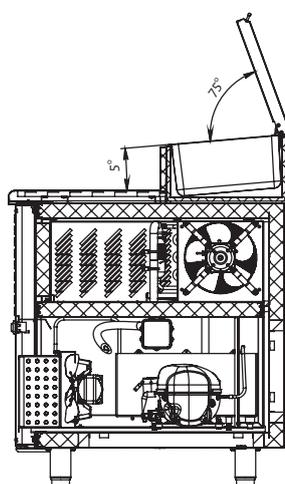
Витрина оснащена крышкой, которая в режиме работы фиксируется в открытом положении для удобства персонала.





Модель	TM2ENvt-G	TM3ENvt-G	TM4ENvt-G
Кол-во дверных проемов	2	3	4
Габаритные размеры, мм	1460x800x850/1040	1990x800x850/1040	2520x800x850/1040
Диапазон рабочих температур в охлаждаемом отделении, °С	-2...+10	-2...+10	-2...+10
Диапазон рабочих температур в витрине для ингредиентов, °С	0...+10	0...+10	0...+10
Температура окружающей среды (t, °С)	до +32	до +32	до +32
Тип охлаждения в охлаждаемом отделении	динамический	динамический	динамический
Тип охлаждения в витрине для ингредиентов	статический	статический	статический
Хладагент	R290	R290	R290
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	автоматическая с системой испарения конденсата	автоматическая с системой испарения конденсата
Терморегулятор	эл.блок	эл.блок	эл.блок
Система электропитания, В/Гц	230/50	230/50	230/50
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	350	350
IP 24	+	+	+
Материал обшивок корпуса снаружи	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Толщина стенки корпуса, мм	43	43	43
Столешница	усиленная из нержавеющей стали	усиленная из нержавеющей стали	усиленная из нержавеющей стали
Европорт 40x60 в охлаждаемом отделении	+	+	+
Кол-во уровней направляющих в комплекте	7	7	7
Расстояние между уровнями направляющих, мм	76	76	76
Вместимость GN 1/3 в витрине для ингредиентов*	8	11	14
Доступны исполнения:			
с гранитной столешницей	+	+	+
с опцией «колеса»	+	+	+

* Габаритности в комплект поставки не входят



Создайте свой холодильный стол Polair

1. Выберите расположение агрегата



■ Боковое

■ Нижнее

2. Найдите нужный температурный режим

- Среднетемпературный
- Низкотемпературный

3. Подберите столешницу



4. Определите комплектацию дверьми или ящиками



5. Ваш стол готов!



Сохраните полученную спецификацию Вашего стола для дальнейшего заказа.

Закажите холодильный стол у партнера Polair Group, и мы с удовольствием изготовим его для вас!



Подобрать
холодильный
стол



Значения пиктограмм применения столов



рестораны,
кафе



отели, предприятия
DarkKitchen



столовые



фабрики-кухни,
пищевые производства



кейтеринг



кафетерии, буфеты,
фуд-корты



фуд-траки, киоски



продуктовые бутики



пиццерии



магазины, отделы торговли
«через прилавок»,



пекарни



кондитерские



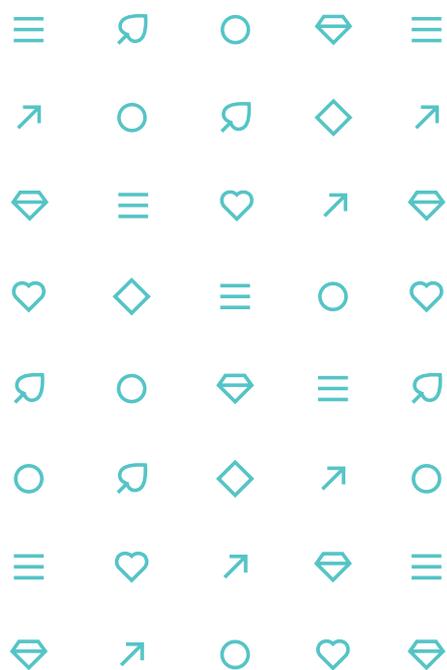
шоколадные
мануфактуры



сетевые предприятия
в индивидуальной
цветовой гамме

Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте www.polair.com в разделе «Где купить»

www.polair.com
www.polairgroup.ru



Изображения продукции, а также варианты наполнения продуктами/напитками и другим содержимым может отличаться от фактического вида. Интерьерные иллюстрации и примеры использования оборудования являются вариантами эксплуатации. Просим внимательно знакомиться с техническими характеристиками оборудования.

