

Холодильные столы для пиццерий. 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.

Доступно и низкотемпературное исполнение с температурой в охлаждаемом объеме 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 пищевой нержавеющей стали.

Двери с термоизоляцией пенополиуретан и механизмом самозакрывания полностью изготовлены из нержавеющей стали. Ручка эргономична. Съемный легкозаменяемый уплотнитель с магнитной вставкой обеспечивает полную герметизацию охлаждаемого отделения.

Столешница изготовлена из **натурального гранита**, с высокими **гранитными бортами с трех сторон**. На борта стола удобно установить витрину для ингредиентов. При этом вся столешница останется свободной для работы. Витрина поставляется отдельно.


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 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	Размер, мм	Описание	Цена*, Руб	
	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	
1055008d	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	299 900	
	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!	

ПРАЙС-ЛИСТ витрины для ингредиентов



Витрины для ингредиентов созданы для использования вместе со столами для пиццы Polair глубиной 800мм.

Предназначены для установки как с фиксацией на бортах гранитной столешницы, так и на любых ровных поверхностях (благодаря наличию как стопоров, так и регулируемых по высоте стоек).

Гастроемкости GN1/3 (в комплект поставки не входят) размещаются в витринах наклонно в направлении пиццало, обеспечивая максимальный комфорт его работы.

Витрины поставляются в исполнениях: открытого типа (удобны для применения с гастроемкостями с крышками), а также, со стеклянной надстройкой и светодиодной подсветкой.

Внешние и внутренние обшивки корпуса витрин выполнены из пищевой нержавеющей стали

Витрины работают при температуре окружающей среды от +12 до +32°C. Диапазон рабочих температур от +2 до +10°C.

Витрины оснащены статической системой охлаждения. Хладагент R600. В качестве терморегулятора применен электронный блок управления. Оттайка автоматическая с системой испарения конденсата.



Витрины для ингредиентов/настольные витрины среднетемпературные Рабочий диапазон температур +2...+ 10° С, работают при температуре окр. среды до + 32° С Хладагент R600						
Артикул	Модель	Для моделей	Размер, мм	Описание	Цена*, Руб	
П0000017421	VT1EN 1/3	TM1ENpizza-G	930*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 3 гастроемкости GN1/3	49 000	
П0000017424	VT1vEN 1/3	TM1ENpizza-G	930*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой Рассчитана на 3 гастроемкости GN1/3	63 700	
П0000017422	VT2EN 1/3	TM2ENpizza-G	1460*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 6 гастроемкостей GN1/3	55 600	
П0000016555	VT2vEN 1/3	TM2ENpizza-G	1460*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой Рассчитана на 6 гастроемкостей GN1/3	72 200	
П0000017423	VT3EN 1/3	TM3ENpizza-G	1990*410*260	Витрина открытого типа. Рассчитана на 9 гастроемкостей GN1/3	60 500	
П0000017425	VT3vEN 1/3	TM3ENpizza-G	1990*410*480	Витрина со стеклянной надстройкой с LED подсветкой Рассчитана на 9 гастроемкостей GN1/3	78 700	