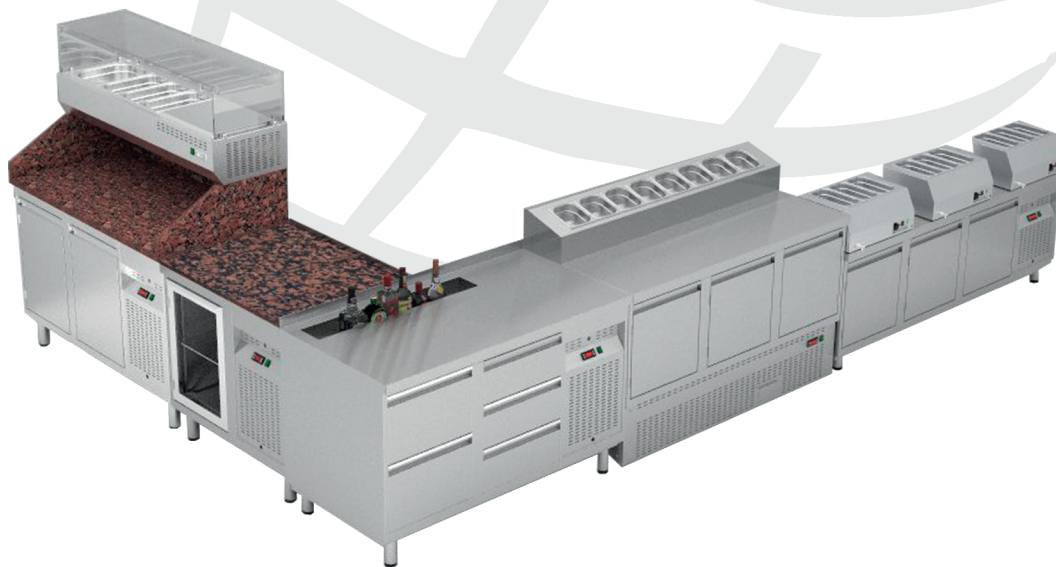


## Охлаждаемые и морозильные столы

**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.



## ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

### СЕРИЯ Standart

### СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ 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°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 x 500(600,700) x 850     | 1 дверь      | 0,25    | 220   |
| СОБ2-135(6,7)/2Д/S | 1340 x 500(600,700) x 850    | 2 двери      | 0,25    | 220   |
| СОБ3-185(6,7)/3Д/S | 1830 x 500(600,700) x 850    | 3 двери      | 0,45    | 220   |
| СОБ4-225(6,7)/4Д/S | 2280 x 500(600,700) x 850    | 4 двери      | 0,45    | 220   |

### ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвигаемых ящиков



Секция из трёх выдвигаемых ящиков



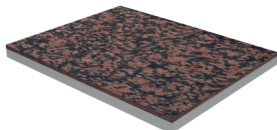
Секция с распашной стеклянной дверью



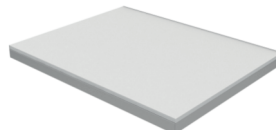
Сквозное исполнение



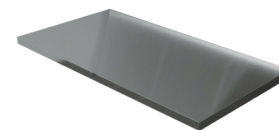
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



\*Также возможно исполнение без столешницы

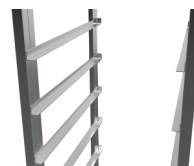
Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



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

\*Стол� шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвигаемых 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°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 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



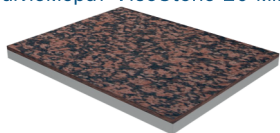
Секция с распашной стеклянной дверью



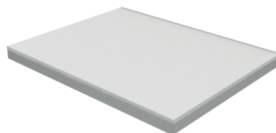
Сквозное исполнение



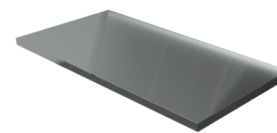
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница

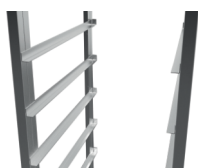


Усиленная столешница



\* 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

Стол� шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

## СЕРИЯ Econom

### СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ



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



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



### 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 x Ширина x Высота (мм) |          |     | Комплектация | Р (кВт) | U (В) |
|-------------------|------------------------------|----------|-----|--------------|---------|-------|
| СОС1-056(7)/1Д/Sp | 600                          | 600(700) | 850 | 1 дверь      | 0,25    | 220   |
| СОС2-096(7)/2Д/Sp | 970                          | 600(700) | 850 | 2 двери      | 0,45    | 220   |
| СОС3-146(7)/3Д/Sp | 1460                         | 600(700) | 850 | 3 двери      | 0,25    | 220   |
| СОС4-196(7)/4Д/Sp | 1910                         | 600(700) | 850 | 4 двери      | 0,45    | 220   |

## ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

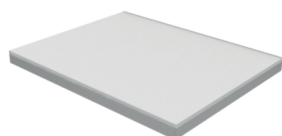
Секция из двух выдвижных ящиков



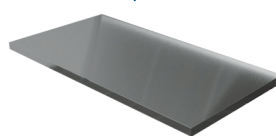
Секция с распашной стеклянной дверью



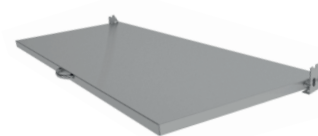
Полипропиленовая столешница



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 (гастроёмкости в комплект не входят)



| Артикул           | Длина | Ширина   | Высота   | Комплектация | Кол-во GN 1/4 | P (кВт) | U (В) |
|-------------------|-------|----------|----------|--------------|---------------|---------|-------|
|                   |       | (мм)     |          |              |               |         |       |
| 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

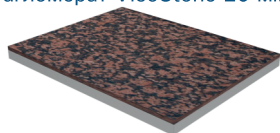
Секция из двух выдвигаемых ящиков



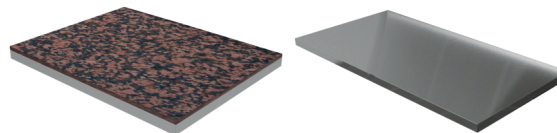
Секция с распашной стеклянной дверью



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм

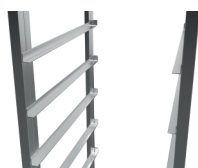


Увеличение столешницы на 100 мм

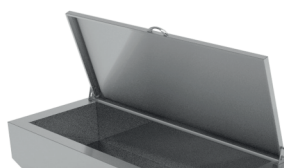


*\*Также возможно исполнение без столешницы*

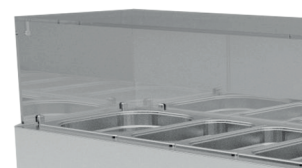
Направляющие для GN



Крышка из нержавеющей стали



Стеклянный купол



*Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:*

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка

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 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)
- боковое расположение агрегата

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



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 gastronемкостей – 150 мм
- возможно оснащение дополнительными опциями
- возможно исполнение витрин нестандартных размеров

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

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Крышка



Стекланный купол



### СЕРИЯ Special

### СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ под тепловое оборудование



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<br>(мм) | Комплектация | P<br>(кВт) | U<br>(В) |
|------------------|---------------------------------|--------------|------------|----------|
| СОТ1-096(7)/1Д/С | 900 600(700) 650                | 1 дверь      | 0,25       | 220      |
| СОТ2-136(7)/2Д/С | 1340 600(700) 650               | 2 двери      | 0,25       | 220      |
| СОТ3-186(7)/3Д/С | 1830 600(700) 650               | 3 двери      | 0,45       | 220      |
| СОТ4-226(7)/4Д/С | 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



### 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.

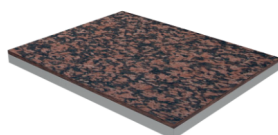


- температурный режим 0... + 8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация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

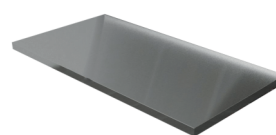
| Артикул        | Длина x Ширина x Высота<br>(мм) | Комплектация | Вместимость         | Уровни направляющих<br>в секции | P<br>(кВт) | U<br>(В) |
|----------------|---------------------------------|--------------|---------------------|---------------------------------|------------|----------|
| СОК1-107/1Д/Sp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

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

### СЕРИЯ Special

#### СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для хранения кегов



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 | Ширина | Высота | Комплектация | Вместимость | Внутр. объем (л) | P (кВт) | U (В) |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|-------------|------------------|---------|-------|
|                  | (мм)  |        |        |              |             |                  |         |       |
| 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



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 | Ширина | Высота | Площадь поверхности | Длина полки | P (кВт) | U (В) |
|-------------|-------|--------|--------|---------------------|-------------|---------|-------|
|             | (мм)  | (мм)   | (мм)   | (м <sup>2</sup> )   | (мм)        |         |       |
| 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°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 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



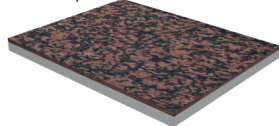
Секция с распашной стеклянной дверью



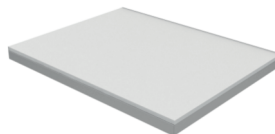
Сквозное исполнение



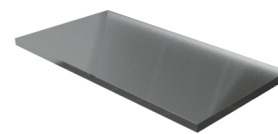
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

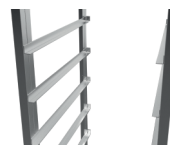
Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



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

Стол� шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

### 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 x Ширина x Высота (мм) | Комплектация | P (кВт) | U (В) |
|--------------------|------------------------------|--------------|---------|-------|
| 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 выдвигаемых ящиков



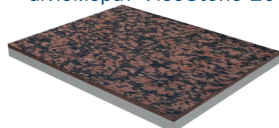
Секция с распашной стеклянной дверью



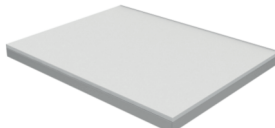
Сквозное исполнение



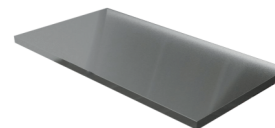
Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница

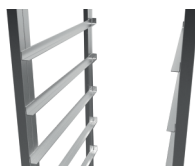


Усиленная столешница



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

Стол� шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвигаемых 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°C
- 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°C
- 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   |

## ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

### 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<br>(мм) | Комплектация | P<br>(кВт) | U<br>(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 600x400

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

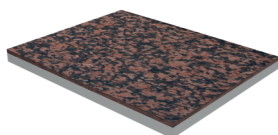


- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без
- возможна комплектация дополнительными опциями

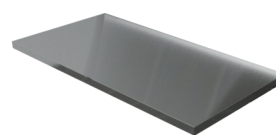
| Артикул        | Длина x Ширина x Высота<br>(мм) |     |     | Комплектация | Вместимость         | Уровни направляющих<br>в секции | P<br>(кВт) | U<br>(В) |
|----------------|---------------------------------|-----|-----|--------------|---------------------|---------------------------------|------------|----------|
| СМК1-107/1Д/Sp | 970                             | 750 | 850 | 1 дверь      | противни<br>600x400 | 7                               | 0,35       | 220      |
| СМК2-147/2Д/Sp | 1480                            | 750 | 850 | 2 двери      | противни<br>600x400 | 7                               | 0,45       | 220      |
| СМК3-207/3Д/Sp | 2040                            | 750 | 850 | 3 двери      | противни<br>600x400 | 7                               | 0,45       | 220      |
| СМК4-237/4Д/Sp | 2560                            | 750 | 850 | 4 двери      | противни<br>600x400 | 7                               | 0,60       | 220      |

## ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница



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



