

Стандартное холодильное оборудование

Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



SDF S– Морозильный шкаф

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по три полки.

Соответствует стандарту GN 2/1.

Охлаждает от -18/-20°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

В зависимости от функции охлаждения осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат и запирающиеся двери.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Емкости 600 и 1200 л.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери и дополнительные полки поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SGB S – Стойка для приготовления пиццы / Отдельно стоящая

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.

Верхняя часть толщиной 1,2 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

Охлаждение гастроемкостей осуществляется с помощью змеевика.

В зависимости от функции охлаждение осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны емкости 280, 465 и 640 л.

Гастроемкости:

140 см: 1 / 4GN - 7 шт.

190 см: 1 / 4GN - 10 шт.

240 см: 1 / 4GN - 13 шт.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SGM S – Стойка для приготовления пиццы

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.

Верхняя часть толщиной 40 мм, задняя часть 20 мм и высотой 200 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

Охлаждение гастоёмкостей осуществляется с помощью змеевика.

В зависимости от функции охлаждения осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаивающая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны ёмкости 280, 465 и 640 л.

Гастоёмкости: 140 см: 1 / 4GN - 7 шт.

190 см: 1 / 4GN - 10 шт.

240 см: 1 / 4GN - 13 шт.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SGP S – Стойка для приготовления пиццы / Со столешницей из полиэтилена

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из полиэтиленового материала толщиной 40 мм, задняя часть 20 мм и высотой 200 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

Охлаждение гастроемкостей осуществляется с помощью змеевика.

В зависимости от функции охлаждение осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны емкости 280, 465 и 640 л.

Гастроемкости:

140 см: 1 / 4GN - 7 шт.

190 см: 1 / 4GN - 10 шт.

240 см: 1 / 4GN - 13 шт.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SGT S – Стойка для приготовления пиццы / С гастроемкостями на столешнице

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.

Верхняя часть толщиной 1,2 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

Охлаждение гастроемкостей осуществляется с помощью змеевика.

В зависимости от функции охлаждение осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны емкости 280, 465 и 640 л.

Гастроемкости:

140 см: 1 / 4GN - 7 шт.

190 см: 1 / 4GN - 10 шт.

240 см: 1 / 4GN - 13 шт.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SBE S – Холодильный стол / С мойкой

Стандартное холодильное оборудование



SBF PS – Морозильный стол / Со столешницей из полиэтилена

Стандартное холодильное оборудование



SBM S – Холодильный стол / Со столешницей из мрамора

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из мрамора толщиной 30 мм, задняя часть 20 мм и высотой 60 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

В зависимости от функции охлаждение осуществляется с соответствующей мощностью

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны емкости 250, 400, 550, 280, 465 и 640 л.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SBN S – Холодильный стол

Стандартное холодильное оборудование



SBP S – Холодильный стол / Со столешницей из полиэтилена

Стандартное холодильное оборудование

Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/8 Cr-Ni.

Верхняя часть изготовлена из полиэтиленового материала толщиной 40 мм, задняя часть 20 мм и высотой 60 мм.

Регулируемые по высоте белые пластиковые полки с внутренним проводом; В каждой двери по одной полке.

Соответствует стандарту GN 1/1 (эта функция недоступна для устройств глубиной 600 мм).

Охлаждает от -2/+8°C.

Двигатель встроен вовнутрь.

Система охлаждения с вентилятором.

В зависимости от функции охлаждения осуществляется с соответствующей мощностью.

Оттаявшая вода направляется в поддон и автоматически испаряется.

Дверные ручки изготовлены из нержавеющей стали, а изотермические герметичные дверные прокладки из специального пластика.

Имеется цифровой термостат.

Вдобавок к цифровой панели также имеется предупреждение о необходимости очистки конденсатора, низкотемпературный аварийный сигнал, соответствие требованиям HACCP и защита пищевых продуктов.

Имеется дверной выключатель, который останавливает работу испарителя и отключает лампу при открытии дверцы.

Доступны емкости 250, 400, 550, 280, 465 и 640 л.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Освещение, колесики, стеклянные двери, ящики (1/3-1/2-2/3 варианты), дополнительные полки и замок поставляются дополнительно в соответствии с требованиями заказчика.



SBS FS – Морозильный стол, размещаемый под столешницей

Стандартное холодильное оборудование



SBS S – Холодильный стол, размещаемый под столешницей

Стандартное холодильное оборудование

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	