

Описание товара 17.07.2025

Наименование товара: Стол для сэндвичей Turbo air CMST-60-2D-4

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/stoly-dlya-pitstsy/stol_dlya_sendvichej_turbo_air_cmst_60_2d_4



Описание

Стол для сбора сэндвичей **Turbo air CMST-60-2D-4** предназначен для кратковременного хранения и нарезки ингредиентов для бургеров и для сборки готовых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 4 ящиками и 4 фронтальными колесами со стопорами. Корпус выполнен из нержавеющей стали (гальванизированная сталь на оборотной стороне и внизу) с применением пожаробезопасных стенок толщиной 60 мм, уплотнения - из АБС-пластика, который улучшает теплоизоляцию и не пропускает конденсат, пол - из нержавеющей стали с алюминиевыми вставками по бокам и сзади оборудования, ящики собственной конструкции оснащены европейской фурнитурой - тройной направляющей из высококачественной нержавеющей стали, разделочная доска выполнена из пищевого полиэтилена низкой плотности высокого давления.

В комплект поставки входят 16 фирменных гастроемкостей GN 1/6 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Увеличенный объем оборудования позволил добавить третий ряд гастроемкостей GN 1/6
- Ограничители позволяют легко закреплять и извлекать разделочную поверхность
- Отделение для гастроемкостей закрывается откидными крышками

- Подогрев корпуса без электричества - используются тепло от компрессора для подогрева частей корпуса в местах соприкосновения с дверьми
- Система охлаждения - распределяет холодный воздух по всей площади гастроемкостей. Эта инновационная система создает воздушный щит вокруг гастроемкости, который поддерживает температуру продукции ниже 5 °C, даже при открытых крышках
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Направляющие под GN: конструктор (все размеры до GN 2/1)
- Климатический класс: T(5) 45 °C
- Для предотвращения передачи тепла из компрессорной зоны, разработана специальная стенка для улучшения теплоизоляции и работы всех систем в целом
- Цифровая система контроля температуры HTfl
- Заднее крепление компрессора
- Инновационная система вентиляции
- Запатентованный энергосберегающий контроллер ESFC
- Увеличенная и более сбалансированная (CFC Free) система охлаждения
- Мощный испаритель и конденсатор
- Теплоизоляция
- Магнитные уплотнители
- Эргономичные ручки, утопленные в форму двери
- Аналоговое управление
- Автоматическое размораживание

Дополнительные характеристики:

- Размер разделочной доски (LDPE): 241x127 мм
- Количество гастроемкостей глубиной 150 мм:
 - В верхем ящике: 9 GN 1/6 + 3 GN 1/9
 - В нижнем ящике: 6 GN 1/6
- Угол открывания крышки: 70°

Опции (заказываются отдельно):

- Регулируемые ножки из нержавеющей стали
- Гастроемкости для топпингов

Характеристики

Назначение	для сэндвичей
Температурный режим	от 0 до 8 °C
Объем	516 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Расположение агрегата	сзади
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/6

Вместимость гастроемкостей в салат-баре	16
Количество дверей	1
Количество ящиков	4
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	1530 мм
Глубина	762 мм
Высота	1082 мм
Вес (без упаковки)	170 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.