

Стол для сбора сэндвичей

Food Prep Tables
M - серия

≡ ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСПЛУАТАЦИИ ≡

Модель: CMST-28-12

■ **Запатентованный самоочищающийся конденсатор (Опция)**

Механизм с вращающейся щеткой, которая движется вверх и вниз 2-3 раз в день, предотвращая любое скопление пыли, что позволяет постоянно поддерживать высокую эффективность работы без лишних нагрузок.



■ **Заднее расположение агрегата**

Существенно экономят место на кухне без потери полезного объема, наша система вентиляции позволяет работать даже в узких местах.

■ **Корпус из нержавеющей стали**

Гальванизированная сталь на оборотной стороне и внизу и пол из нержавеющей стали с алюминиевыми вставками по бокам и сзади гарантирует долгий срок службы и обеспечит сохранность Ваших продуктов.



■ **Система охлаждения gastronormов**

Распределяет холодный воздух по всей площади gastronormов, охлаждая дно, фронтальные и боковые стенки GN. «Воздушный щит» поддерживает температуру продукции ниже 5°C и при открытых крышках

■ **Высокотехнологичная система мониторинга**

На цифровом контроллере в реальном времени меняются и отображаются текущая температура и параметры стола.

■ **Магнитные уплотнители**

Вам не понадобятся инструменты, чтобы проводить чистку или замену компонентов.

■ **Удобная разделочная доска**

Наша разделочная доска из пищевого LDPE (полиэтилен низкой плотности высокого давления) глубиной 241 мм создаст для Вас оптимальное рабочее пространство. Ограничители позволяют легко закреплять и извлекать разделочную поверхность.

■ **Двери собственной конструкции**

Втопленные в корпус ручки экономят пространство кухни, облегченная конструкция уменьшает износ и обеспечит плавное открытие, а материалы позволяют забыть о следах от пальцев.

■ **Увеличенный объем оборудования позволил добавить третий ряд gastronormов**

■ **Отделение для gastronormов закрывается откидной крышкой**

■ **Фирменные gastronormы GN1/6 уже входят в комплект поставки**

■ **Холодильный стол поддерживает температуру 0°C – +8°C**



Модель	Дверей (шт)	Объем (л)	Кол-во полок (шт)	Кол-во G/N (шт)	Крышек (шт)	Мощность (кВт)	Вес (кг)	Ш × Г × В (мм)
CMST-28-28	1	526	1	12 (1/6)	1	0,185	100	698 × 863 × 1134

Модель: CMST-28-12

ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Параметры сети, (В/Гц)	220/50
Мощность, (кВт):	0,185
Тип хладагента:	R-134A/R-404A
Ширина, (мм)	698
Глубина, (мм)*	863
Высота, (мм)	1134
Кол-во дверей	1
Кол-во полок	1
Кол-во GN в комплекте	12GN1/6
Направляющие под GN	Все р-ры до GN 1/1
Масса, (кг)	100
Температурный режим	0° ~ +8°
Климатический класс	+45°С (Т-5)
Управление	Аналоговое

Отдельные элементы дизайна и некоторые технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
Фактический вес груза может отличаться в зависимости от дополнительных упаковочных материалов для защиты продукта.

*В габариты глубины не включен размер ограничителей (26 мм)

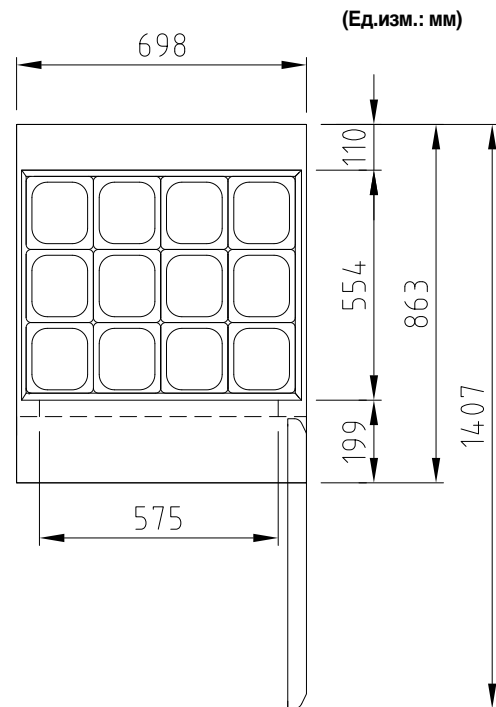
■ **ГАРАНТИЯ:** 2 года на компрессор и все комплектующие

■ **БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

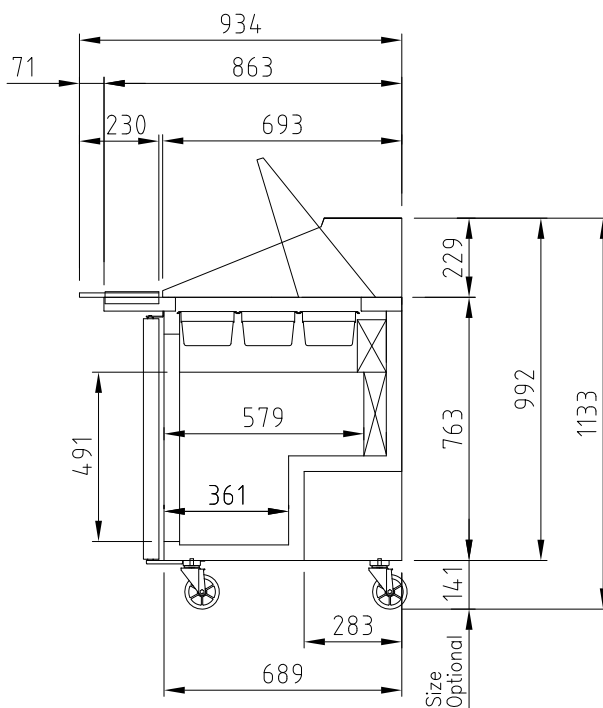
- Откидная крышка с фиксатором
- Разделочная доска глубиной 241мм и толщиной 12,7мм
- 120мм колесики, фронтальные со стопорами
- 12GN1/6

■ **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- Гастроемкости для топпингов
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали



ВИД СВЕРХУ



ВИД СБОКУ



■ Москва 8-495-120-30-74 sales@turboairltd.ru
■ Регионы 8-800-444-12-18 www.turboairltd.ru
горячая линия, телефон бесплатный