

Стол для сбора сэндвичей

Food Prep Tables M - серия

ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: CMST-60-2D-4

■ **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 gastronorm**

Распределяет холодный воздух по всей площади gastronorm, 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.

■ **Ящики собственной конструкции**

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

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

■ **Отделение для gastronorm закрывается откидной крышкой**

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



Модель	Ящиков (шт)	Объем (л)	G/N в салатете (шт)	G/N в вер-м ящике (шт)	G/N в ниж-м ящике (шт)	Крышек (шт)	Мощность (кВт)	Вес (кг)	Ш × Г × В (мм)
CMST60-2D	4	516	16 (1/6)	9 (1/6)	6 (1/6)	1	0,37	170	1530 × 762 × 1082

Модель: CMST-60-2D-4

(Ед.изм.: мм)

ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Параметры сети, (В/Гц)	220/50
Мощность, (кВт):	0,37
Тип хладагента:	R-134A/R-404A
Ширина, (мм)	1530
Глубина, (мм)*	762
Высота, (мм)	1082
Кол-во ящиков*	4
Кол-во GN в салатете	16GN1/6
Кол-во GN в верхнем ящике	9GN1/6
Кол-во GN в нижнем ящике	6GN1/6
Масса, (кг)	170
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)
Глубина ящика 150 мм
Ящик с дном - опция

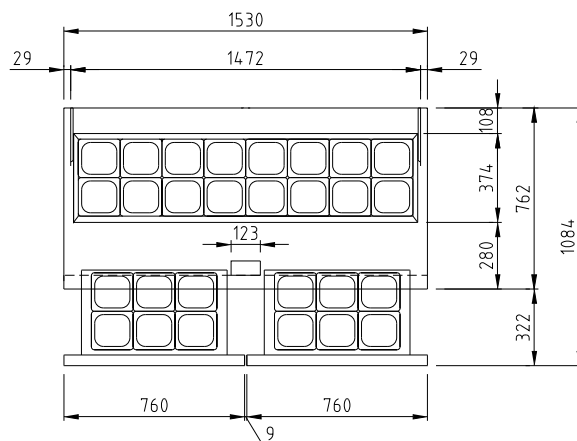
■ **ГАРАНТИЯ:** 2 года на компрессор и все комплектующие

■ **БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

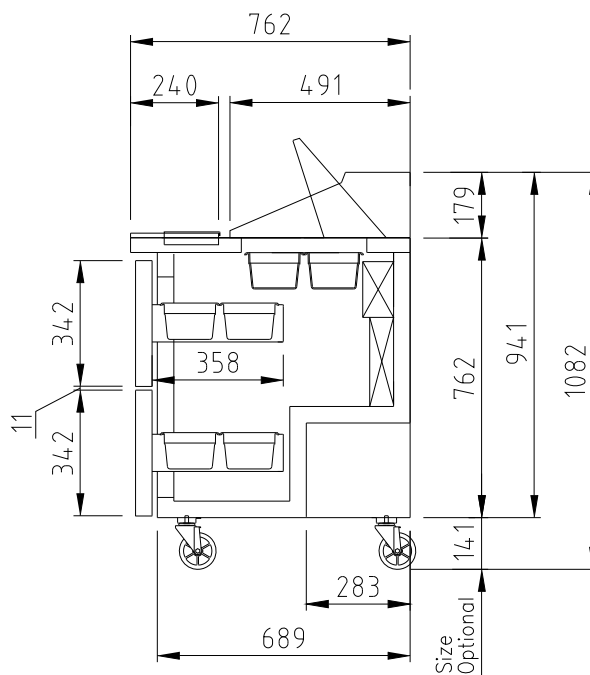
- Откидная крышка с фиксатором
- Разделочная доска глубиной 241мм и толщиной 12,7мм
- 120мм колесики, фронтальные со стопорами
- 16GN1/6

■ **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