

## Стол для сбора сэндвичей

Food Prep Tables  
M - серия

### ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Модель: CMST-48-2D-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.

#### Запатентованная технология



Оptionальный самоочищающийся конденсатор, не позволяющий скапливаться пыли, снижая нагрузку

#### ■ **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 gastronемкостей**

Распределяет холодный воздух по всей площади gastronемкостей, 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 gastronемкости GN1/6 уже входят в комплект поставки**

#### ■ **Отделение для gastronемкостей 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)    |
|-----------|-------------|-----------|---------------------|------------------------|------------------------|-------------|----------------|----------|-------------------|
| CMST48-2D | 2           | 340       | 12 (1/6)            | 9 (1/6)                | 6 (1/6)                | 1           | 0,245          | 125      | 1225 × 762 × 1082 |

## Модель: CMST-48-2D-4

(Ед.изм.: мм)

| ХАРАКТЕРИСТИКИ            |               |
|---------------------------|---------------|
| Параметры сети, (В/Гц)    | 220/50        |
| Мощность, (кВт):          | 0,245         |
| Тип хладагента:           | R-134A/R-404A |
| Ширина, (мм)              | 1225          |
| Глубина, (мм)*            | 762           |
| Высота, (мм)              | 1082          |
| Кол-во ящиков*            | 2             |
| Кол-во GN в салатете      | 12GN1/6       |
| Кол-во GN в верхнем ящике | 9GN1/6        |
| Кол-во GN в нижнем ящике  | 6GN1/6        |
| Масса, (кг)               | 125           |
| 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

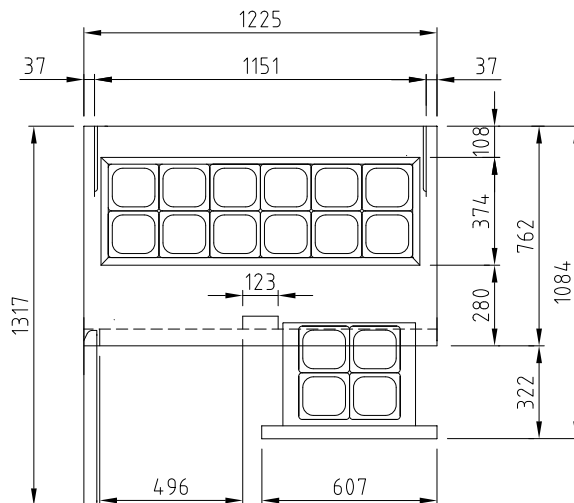
■ **ГАРАНТИЯ:** 2 года на компрессор и все комплектующие

■ **БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

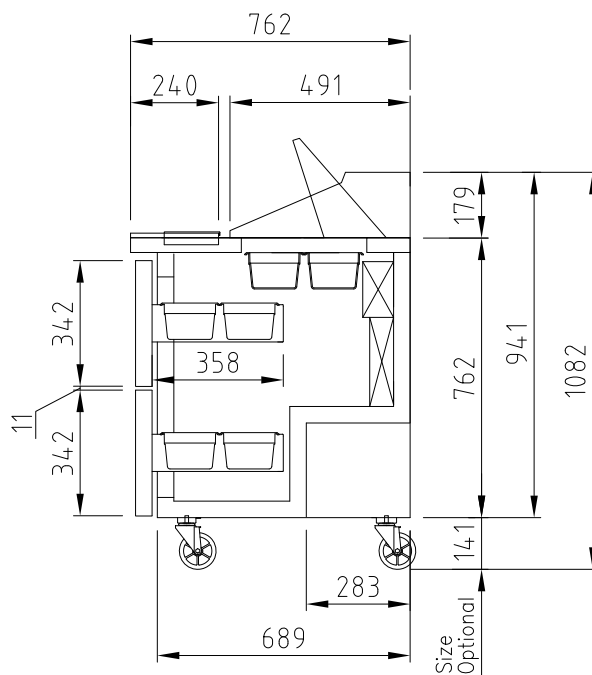
- Откидная крышка с фиксатором
- Разделочная доска глубиной 241мм и толщиной 12,7мм
- 120мм колесики, фронтальные со стопорами
- 12GN1/6

■ **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- Гастроемкости для топпингов
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали



ВИД СВЕРХУ



ВИД СБОКУ



Версия.04042019

Turbo air REFRIGERATOR MANUFACTURER

GERMAN KNIFE

RADIANCE

Turbo air REFRIGERATION SYSTEM

texaking

Turbo Vina REFRIGERATOR MANUFACTURER

■ Москва 8-495-120-30-74

sales@turboairltd.ru

■ Регионы 8-800-444-12-18

www.turboairltd.ru

горячая линия, телефон бесплатный