

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

www.gastrolux.nt-rt.ru | | gxu@nt-rt.ru

**Технические характеристики на
столы охлаждаемые серии Special
для хранения отходов, для кег, для салатов,
для пиццы, с гранитной столешницей,
опциональные принадлежности
КОМПАНИИ **GastroLux****



ОХЛАЖДАЮЩИЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Стол охл. Special для пиццы, 1-дв., 600x600x850/1020

Стол охл. Special для пиццы, 1-дв., 600x600x850/1020

Артикул	СОП1-066/1Д/Sp
Габариты (мм)	600x600x850/1020
Вес (кг)	30
Материал	нерж.сталь
Предназначение	для пиццы
Надстройка	под 3 GN 1/4
Температурный режим	0...+8°C
.....	нижнее
.....	0,6

* гастроемкости и крышки для них в комплект не входят

** максимальная глубина гастроемкостей — 150 мм

*** возможно исполнение надстройки под GN 1/3, GN 1/6, GN 1/4

Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
970x700x850/1150

**Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
970x700x850/1150**

Артикул	СОН2Г-097/2Д/Sp/BCН
Габариты (мм)	970x700x850/1150
Внутренний объем	200 л
Вес (кг)	100
Материал	нерж.сталь
Температурный режим	0...+8°С
Расположение агрегата	нижнее
Мощность (кВт)	0,25



Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
1460x700x850/1150

**Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
1460x700x850/1150**

Артикул	СОН3Г-147/3Д/Sp/BCН
Габариты (мм)	1460x700x850/1150
Внутренний объем	300 л
Вес (кг)	115
Материал	нерж.сталь
Температурный режим	0...+8°С
Расположение агрегата	нижнее
Мощность (кВт)	0,45



Стол охл. Special для пиццы, 1-дв., 600x700x850/1020

Стол охл. Special для пиццы, 1-дв., 600x700x850/1020

Артикул	СОП1-067/1Д/Sp
Габариты (мм)	600x700x850/1020
Внутренний объем	34
Вес (кг)	нерж.сталь
Материал	для пиццы
Температурный режим	под 3 GN 1/4
Расположение агрегата	0...+8°C
Мощность (кВт)	нижнее
	0,16

- * гастроемкости и крышки для них в комплект не входят
- ** максимальная глубина гастроемкостей — 150 мм
- *** возможно исполнение надстройки под GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9

Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
1920x700x850/1150

**Стол охл. Special, для пиццы с гранитной столешницей,
1920x700x850/1150**

Артикул	СОН4Г-197/4Д/Sp/BCN
Габариты (мм)	1920x700x850/1150
Внутренний объем	400л
Вес (кг)	150
Материал	нерж.сталь
Температурный режим	0...+8°C
Расположение агрегата	нижнее
Мощность (кВт)	0,45

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОТХОДОВ

Столы охлаждаемые для отходов серии Special (станции хранения мусора) предназначены для сбора и кратковременного размещения контейнеров с отходами в помещениях, где невозможно хранение отходов без охлаждения.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- откидная крышка-люк над отверстием для отходов
- круглое отверстие для отходов d = 350 мм с фланцем
- выдвижной пандус для бака (бак в комплект не входит)
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат – справа (левый агрегат – СОЛХО)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Внутренний размер камеры (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОХО1-106/1Д/Sp	1040 600 850	480x420x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СОХО1-107/1Д/Sp	1040 700 850	480x520x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СОХО2-166/2Д/Sp	1630 600 850	2x480x420x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220
СОХО2-167/2Д/Sp	1630 700 850	2x480x520x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220

Опционные элементы

Бак для отходов с крышкой, круглый

Артикул КО-038/КК



- колеса поворотные d = 75 мм
- материал – нержавеющая сталь
- диаметр 380 мм
- высота 700 мм
- внутренний объем 50 л



СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ КЕГ

Столы охлаждаемые для кег серии Special предназначены для размещения и кратковременного хранения пивных кег. В столы могут установлены каплесборники и стаканомойки, для ополаскивания стаканов и стекания остатков напитка с пивного крана.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат – справа (левый агрегат – СОЛ)
- вместимость кег рассчитывается исходя из типа используемых кег и внутреннего размера стола
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Внутренний размер камеры (мм)	Внутренний объем (л)	P (кВт)	U (В)
СО1-106/1Д/Sp/К	1040 600 850	480x420x700	147	0,25	220
СО1-107/1Д/Sp/К	1040 700 850	480x520x700	180	0,25	220
СО2-166/2Д/Sp/К	1630 600 850	2x480x420x700	322	0,50	220
СО2-167/2Д/Sp/К	1630 700 850	2x480x520x700	392	0,50	220

Опционные элементы

Каплесборник



Стаканомойка



ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ с вырезом под GN



Столы охлаждаемые для салатов серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми вырезами в столешнице с крышкой для хранения ингредиентов.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- с вырезом под GN
- возможно исполнение выреза под различное расположение и комплектацию GN
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN - 100 мм (гастроёмкости в комплект не входят)



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОС1-056(7)/1Д/Sp	600 600(700) 850	1 дверь	0,25	220
СОС2-096(7)/2Д/Sp	970 600(700) 850	2 двери	0,45	220
СОС3-146(7)/3Д/Sp	1460 600(700) 850	3 двери	0,25	220
СОС4-196(7)/4Д/Sp	1910 600(700) 850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Полипропиленовая столешница



Увеличение нержавеющей столешницы на 100 мм



Крышка из нержавеющей стали



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Направляющие для GN (L = 325 мм/L = 530 мм)



СЕРИЯ Special СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ с надстройкой под GN

Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми надстройками для хранения ингредиентов.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- надстройка под GN 1/4
- возможно исполнение надстройки под GN 1/3, 1/6, 1/9
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN – 150 мм (гастроёмкости в комплект не входят)

Артикул	Длина	x	Ширина	x	Высота	Комплектация	Кол-во GN 1/4	P (кВт)	U (В)
			(мм)						
СОП1-056(7)/1Д/Sp	600		600(700)		850/1020	1 дверь	3	0,25	220
СОП2-096(7)/2Д/Sp	970		600(700)		850/1020	2 двери	5	0,25	220
СОП3-146(7)/3Д/Sp	1460		600(700)		850/1020	3 двери	8	0,45	220
СОП4-196(7)/4Д/Sp	1910		600(700)		850/1020	4 двери	11	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвигаемых ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Увеличение столешницы на 100 мм



* Также возможно исполнение без столешницы

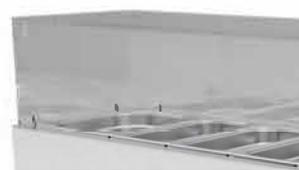
Направляющие для GN



Крышка из нержавеющей стали



Стеклянный купол



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

с гранитной столешницей под настольную витрину с боковым агрегатом



Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины BCH (витрина серии BCH в комплект не входит)
- боковое расположение агрегата



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Модель витрины	Внутр. объем (л)	P (кВт)	U (В)
СОБ2Г-137/2Д/Sp/BCH	1340 700 850/1150	2 двери	BCH-134/GN	266	0,25	220
СОБ3Г-187/3Д/Sp/BCH	1830 700 850/1150	3 двери	BCH-184/GN	399	0,45	220
СОБ4Г-227/4Д/Sp/BCH	2280 700 850/1150	4 двери	BCH-224/GN	532	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трёх выдвижных ящиков



Комплект колес



Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special



**СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ
с гранитной столешницей под настольную витрину
с нижним агрегатом**

Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.



- температурный режим 0... + 8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины BCH (витрина серии BCH в комплект не входит)
- нижнее расположение агрегата

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Модель витрины	Внутр. объем (л)	P (кВт)	U (В)
СОН2Г-137/2Д/Sp/BCH	970 700 850/1150	2 двери	BCH-094/GN	200	0,25	220
СОН3Г-187/3Д/Sp/BCH	1830 700 850/1150	3 двери	BCH-144/GN	300	0,45	220
СОН4Г-227/4Д/Sp/BCH	2280 700 850/1150	4 двери	BCH-194/GN	400	0,45	220

Опционные элементы

Секция из двух выдвижных ящиков



**Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали*

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