

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 открытые с охлаждаемой
поверхностью, под пекарские листы, под
тепловое оборудование, кондитерские
серии Special, принадлежности
компании **GastroLux****

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ под тепловое оборудование



Столы охлаждаемые под тепловое оборудование серии Special предназначены для временного хранения продуктов и приспособлены для установки на их столешницу теплового оборудования, такого как электрические плиты, мармиты, фритюрницы и т.п.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- различные комбинации дверей и ящиков
- боковое расположение агрегата
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОТ1-096(7)/1Д/S	900 600(700) 650	1 дверь	0,25	220
СОТ2-136(7)/2Д/S	1340 600(700) 650	2 двери	0,25	220
СОТ3-186(7)/3Д/S	1830 600(700) 650	3 двери	0,45	220
СОТ4-226(7)/4Д/S	2280 600(700) 650	4 двери	0,45	220

Опционные элементы



Секция из двух выдвижных ящиков

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ под пекарские листы 600x400



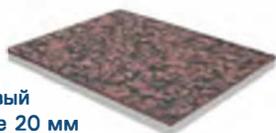
Столы охлаждаемые кондитерские под пекарские листы серии Special оборудованы усиленной столешницей и предназначены для временного хранения продуктов кондитерского производства в пекарских листах

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СОК1-107/1Д/Sp	970 750 850	1 дверь	противни 600x400	7	0,25	220
СОК2-147/2Д/Sp	1480 750 850	2 двери	противни 600x400	7	0,25	220
СОК3-207/3Д/Sp	2040 750 850	3 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СОК4-237/4Д/Sp	2560 750 850	4 двери	противни 600x400	7	0,45	220

Опционные элементы



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ с охлаждаемой поверхностью

Столы открытые с охлаждаемой столешницей серии Special предназначены для кратковременного хранения продуктов на охлаждаемой поверхности. Модули длиной более 1 м для удобства и эргономичности оборудованы нижней сплошной полкой.



- температурный режим 0... +4°C
- потребляемая мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- нижняя полка при длине 1000 мм и более
- исполнение с бортом и без борта

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Площадь поверхности (м ²)	Длина полки (мм)	P (кВт)	U (В)
СООП-066/Sp	600	600	850	0,25	-	0,35	220
СООП-076/Sp	700	600	850	0,30	-	0,35	220
СООП-086/Sp	800	600	850	0,35	-	0,35	220
СООП-096/Sp	900	600	850	0,40	-	0,35	220
СООП-106/Sp	1000	600	850	0,45	500	0,35	220
СООП-116/Sp	1100	600	850	0,50	600	0,35	220
СООП-126/Sp	1200	600	850	0,55	700	0,35	220
СООП-136/Sp	1300	600	850	0,60	800	0,45	220
СООП-146/Sp	1400	600	850	0,65	900	0,45	220
СООП-156/Sp	1500	600	850	0,70	1000	0,45	220
СООП-166/Sp	1600	600	850	0,75	1100	0,45	220
СООП-176/Sp	1700	600	850	0,80	1200	0,45	220
СООП-186/Sp	1800	600	850	0,85	1300	0,45	220
СООП-067/Sp	600	700	850	0,30	-	0,35	220
СООП-077/Sp	700	700	850	0,36	-	0,35	220
СООП-087/Sp	800	700	850	0,42	-	0,35	220
СООП-097/Sp	900	700	850	0,48	-	0,35	220
СООП-107/Sp	1000	700	850	0,54	500	0,35	220
СООП-117/Sp	1100	700	850	0,60	600	0,35	220
СООП-127/Sp	1200	700	850	0,66	700	0,35	220
СООП-137/Sp	1300	700	850	0,72	800	0,45	220
СООП-147/Sp	1400	700	850	0,78	900	0,45	220
СООП-157/Sp	1500	700	850	0,84	1000	0,45	220
СООП-167/Sp	1600	700	850	0,90	1100	0,45	220
СООП-177/Sp	1700	700	850	0,96	1200	0,45	220
СООП-187/Sp	1800	700	850	1,02	1300	0,45	220

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