

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Казахстан +7(7172)727-132

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Киргизия +996(312)96-26-47

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

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

**Технические характеристики на
столы морозильные под тепловое
оборудование, под пекарские листы,
для хранения отходов серии Special,
столы морозильные серии MAXI,
принадлежности
КОМПАНИИ **GastroLux****

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ под тепловое оборудование



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

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 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)
SMT1-096(7)/1Д/S	900 600(700) 650	1 дверь	0,35	220
SMT2-136(7)/2Д/S	1340 600(700) 650	2 двери	0,45	220
SMT3-186(7)/3Д/S	1830 600(700) 650	3 двери	0,45	220
SMT4-226(7)/4Д/S	2280 600(700) 650	4 двери	0,60	220

Опционные элементы



Секция из двух выдвижных ящиков

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

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ под пекарские листы 600x400



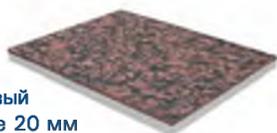
Столы морозильные кондитерские под пекарские листы серии Special оборудованы усиленной столешницей и предназначены для временного хранения продуктов кондитерского производства при низких температурах в пекарских листах.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 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
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СМК1-107/1Д/Sp	970 750 850	1 дверь	противни 600x400	7	0,35	220
СМК2-147/2Д/Sp	1480 750 850	2 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СМК3-207/3Д/Sp	2040 750 850	3 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СМК4-237/4Д/Sp	2560 750 850	4 двери	противни 600x400	7	0,60	220

Опционные элементы



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница

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

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОТХОДОВ

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



- температурный режим -8...-16 °С
- 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 – СМЛХО)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота			Внутренний размер камеры	Комплектация	P (кВт)	U (В)
	(мм)	(мм)	(мм)				
СМХО1-106/1Д/Sp	1040	600	850	480x420x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СМХО1-107/1Д/Sp	1040	700	850	480x520x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СМХО2-166/2Д/Sp	1630	600	850	2x480x420x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220
СМХО2-167/2Д/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

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Maxi

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ



Столы морозильные серии MAXI предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,25-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – 2 полки-решетки
- морозильный ящик над агрегатом - объемом 27/33 литра для 600/700 серии (кроме модели с 1-ой дверью – CM1)
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- съемный цоколь на магнитах со стороны оператора
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
CM1-096/1Д/MAXI	930 600 850	без ящика над агрегатом	0,25	220
CM1-097/1Д/MAXI	930 700 850	над агрегатом	0,25	220
CM2-146/2Д/MAXI	1400 600 850		0,50	220
CM2-147/2Д/MAXI	1400 700 850		0,50	220
CM3-186/3Д/MAXI	1860 600 850	гастронормированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CM3-187/3Д/MAXI	1860 700 850		0,50	220
CM4-236/4Д/MAXI	2330 600 850		0,80	220
CM4-237/4Д/MAXI	2330 700 850		0,80	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трех выдвижных ящиков



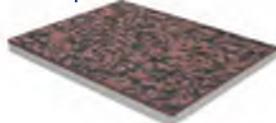
Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



Комплект колес



Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

– Задняя стенка из нержавеющей стали

– Дополнительная полка-решетка

– Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

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