REFRIGERATOR MANUFACTURER
Turbo air
more durable, efficient, beautiful

109004, г. Москва, ул. Александра Солженицына, д. 29/18

Москва 8-495-120-30-74
Регионы 8-800-444-12-18
горячая линия, телефон бесплатный

sales@turboairltd.ru
www.turboairltd.ru

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.

Запатентованная технология



Опциональный 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 гастроемкостей

Распределяет холодный воздух по всей площади гастроемкостей, 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 позволят забыть о следах от пальцев.

Отделение для гастроемкостей закрывается откидной крышкой

Фирменные гастроемкости GN1/6 уже входят в комплект поставки

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

ISO9001:2008 Intertek Intertek 2 YEAR WARRANTY

Модель	Ящиков (шт)	Объем (л)	G/N в саладетте (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

Версия.04042019

*В габариты глубины не включен размер ограничителей (26 мм)

Стол для сбора сэндвичей

Food Prep Tables
M - серия

Модель:CMST-60-2D-4

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 саладетте	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°C (T-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**

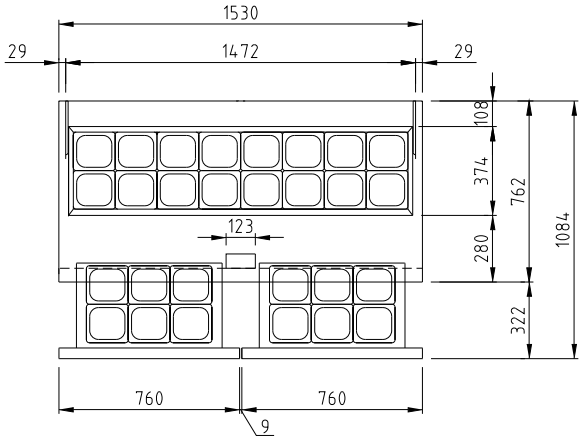
■ **БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

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

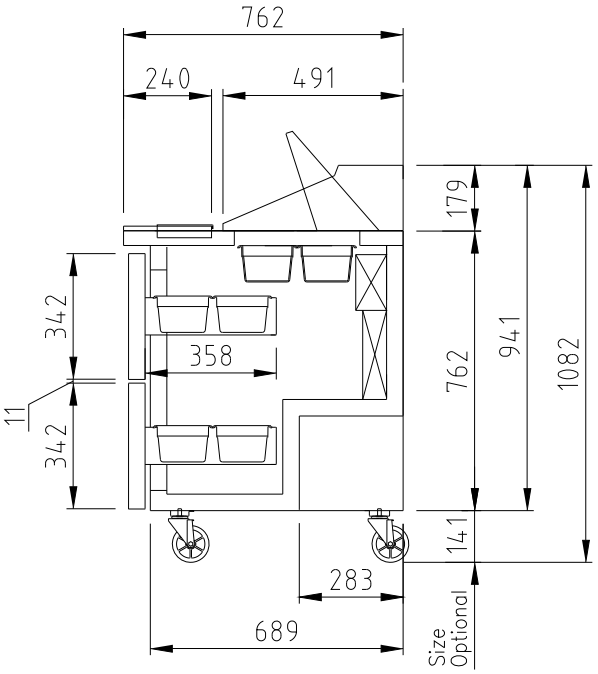
■ **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- ❑ Гастроемкости для топпингов
- ❑ Регулируемые ножки из нержавеющей стали

(Ед.изм.: мм)



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

Версия.04042019