

# - ТРР

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

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

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-44-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0,5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1134 мм
Исполнение	1 дверь
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1134 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	150 кг
Кол-во гастроемкостей	6 лотков GN 1/3
Объем	323 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-44D-2-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 габаритных емкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0,5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1134 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1134 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	150 кг
Кол-во габаритных емкостей	6 лотков GN 1/3
Объем	323 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-60-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1530 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1530 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	186 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/3
Объем	453 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-60D-2-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1530 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1530 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	186 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/3
Объем	453 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-67D-2-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1711 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1711 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	205 кг
Кол-во гастроемкостей	9 лотков GN 1/3
Объем	524 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-67D-4-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1711 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1711 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.40 кВт
Вес	205 кг
Кол-во гастроемкостей	9 лотков GN 1/3
Объем	524 литра
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-93-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	2373 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	2373 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	273 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/3
Объем	799 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-93D-2-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	2373 мм
Исполнение	2 двери, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	2373 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	273 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/3
Объем	799 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-93D-4-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	2373 мм
Исполнение	1 дверь, 4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	2373 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	273 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/3
Объем	799 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-93D-6-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	2373 мм
Исполнение	6 ящиков
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	2373 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	273 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/3
Объем	799 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-119-НС



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	3029 мм
Исполнение	4 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	3029 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	443 кг
Кол-во гастроемкостей	15 лотков GN 1/3
Объем	1076 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-119D-2-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	3029 мм
Исполнение	3 двери, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	3029 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	443 кг
Кол-во гастроемкостей	15 лотков GN 1/3
Объем	1076 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-119D-6-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	3029 мм
Исполнение	1 дверь, 6 ящиков
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	3029 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	443 кг
Кол-во гастроемкостей	15 лотков GN 1/3
Объем	1076 литров
Хладагент	R290

# Холодильный стол для сборки пиццы True TRP-AT-119D-8-NC



## Описание оборудования

Среднетемпературные столы для сборки пиццы True серии TRP применяются ведущими сетевыми пиццериями, т.к. обеспечивают идеальные условия для хранения ингредиентов и быстрой и качественной сборки пиццы. Ингредиенты для пиццы хранятся дольше и сохраняют беспрецедентную свежесть и привлекательный внешний вид.

### Преимущества:

- гарантия на оборудование - 5 лет
  - широкий модельный ряд - среднетемпературные шкафы от 1 до 6 секций, различные сочетания ящиков и дверей
  - зона ингредиентов вмещает от 6 до 15 гастроемкостей GN 1/3
  - крышки зоны ингредиентов с уплотнителем
  - температурный режим от 0.5°C до 5°C
  - температура камеры отображается на цифровом дисплее, расположенном на лицевой панели холодильного стола.
  - глубина столешницы - 495 мм
  - столешница изготовлена из полиэтилена, что облегчает поддержание чистоты на рабочем месте
- современная и надежная капиллярная система охлаждения использует углеводородный хладагент природного происхождения R290
  - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®

## Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	3029 мм
Исполнение	8 ящиков
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	3029 x 854 x 1133 мм
Потребляемая мощность	0.73 кВт
Вес	443 кг
Кол-во гастроемкостей	15 лотков GN 1/3
Объем	1076 литров
Хладагент	R290

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

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