

# - TRCB

## 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	

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	2794 мм
Исполнение	6 ящиков
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	2794 x 775 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Вес	316 кг
Кол-во гастроемкостей	2 лотка GN 1/1 на ящик
Объем	623 литра
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	908 кг

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	924 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	924 x 816 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.58 кВт
Вес	127 кг
Кол-во гастроёмкостей	1 лоток GN 1/1 + 2 лотка GN 1/6 на ящик
Объем	167 литров
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	326 кг

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1318 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1318 x 816 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.84 кВт
Вес	155 кг
Кол-во gastronorm-емкостей	3 лотка GN 1/1 на ящик
Объем	280 литров
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	326 кг

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1524 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШxГxВ)	1524 x 816 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.84 кВт
Вес	168 кг
Кол-во гастроемкостей	3 лотка GN 1/1 на ящик
Объем	280 литров
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	326 кг

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 816 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Вес	220 кг
Кол-во гастроемкостей	2 лотка GN 1/1 на ящик
Объем	425 литров
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	492 кг

## Описание оборудования



Шеф-базы True серии TRCB - это идеальное решение для оптимизации рабочего пространства на кухнях небольшого размера. На столешницах можно разместить любое настольное тепловое оборудование, а в gastronormированных ящиках - хранить ингредиенты. Удобный доступ к охлажденным ингредиентам экономит время поваров, не тратя его на перемещение по кухне от зоны холодильников до зоны готовки.

### Характеристики:

- 1-3 секции по 2 ящика каждая
- сплошная столешница из полированной нержавеющей стали с бортиком по периметру
- столешница выдерживает вес оборудования до 908 кг (в зависимости от модели)
- столешница термоизолирована от холодильной камеры, таким образом не происходит нагрева ингредиентов из-за работающего теплового оборудования
- температура хранения от 0.5°C до 3.3°C
- прочные износостойкие направляющие для ящиков



- корпус из нержавеющей стали

## Технические характеристики

Тип оборудования	Шеф-базы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	2426 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	2426 x 816 x 645 мм
Потребляемая мощность	0.7 кВт
Вес	277 кг
Кол-во гастроемкостей	3 лотка GN 1/1 на ящик
Объем	589 литров
Хладагент	R134A
Максимальная нагрузка на столешницу	651 кг

**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	