

- TSSU

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	

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-27-08D-2-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ*
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
- Температурный режим от 0.5°C до 5°C
- Цифровой дисплей с индикацией температуры
- Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
- Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
- Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
- Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
- Модели с прозрачной стеклянной крышкой
- Модели с двумя разделочными досками
- Двери оснащены доводчиками
- Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
- Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
- Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	702 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	702 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.64 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	109 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	215 литров
Хладагент	R290
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-27-08-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	702 мм
Исполнение	1 дверь
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	702 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.64 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	91 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	215 литров
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-27-12M-C-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	702 мм
Исполнение	1 дверь
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	702 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.64 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	107 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	184 литра
Хладагент	R290
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-12M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.51 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	148 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	278 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-12-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	155 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	278 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-08-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	134 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	278 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-18M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
- Температурный режим от 0.5°C до 5°C
- Цифровой дисплей с индикацией температуры
- Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
- Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
- Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
- Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
- Модели с прозрачной стеклянной крышкой
- Модели с двумя разделочными досками
- Двери оснащены доводчиками
- Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
- Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
- Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.92 кВт
Кол-во лотков	18
Вес	141 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	366 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-10-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.51 кВт
Кол-во лотков	10
Вес	136 кг
Кол-во гастроемкостей	10 лотков GN 1/6
Объем	366 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-12D-2-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	155 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	366 литров
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-48-12D-4-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1229 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1229 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	155 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	366 литров
Хладагент	R290
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-16D-2-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.48 кВт
Кол-во лотков	16
Вес	184 кг
Кол-во гастроемкостей	16 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-16D-4-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.48 кВт
Кол-во лотков	16
Вес	191 кг
Кол-во гастроемкостей	16 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-18M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	18
Вес	175 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-15M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.44 кВт
Кол-во лотков	15
Вес	168 кг
Кол-во гастроремкостей	15 лотков GN 1/6
Объем	375 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-24M-B-ST-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	24
Вес	175 кг
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-16-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	16
Вес	164 кг
Кол-во гастроемкостей	16 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-12-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 792 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.97 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	171 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-12M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.44 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	168 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	375 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-10-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 792 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.97 кВт
Кол-во лотков	10
Вес	166 кг
Кол-во гастроемкостей	10 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-60-08-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1534 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1534 x 792 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.97 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	150 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	439 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-24M-B-ST-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	24
Вес	209 кг
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-16-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
- Температурный режим от 0.5°C до 5°C
- Цифровой дисплей с индикацией температуры
- Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
- Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
- Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
- Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
- Модели с прозрачной стеклянной крышкой
- Модели с двумя разделочными досками
- Двери оснащены доводчиками
- Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
- Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
- Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	16
Вес	200 кг
Кол-во гастроемкостей	16 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-15M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	15
Вес	202 кг
Кол-во гастроемкостей	15 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-30M-B-ST-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	1.48 кВт
Кол-во лотков	30
Вес	214 кг
Кол-во гастроемкостей	30 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-18M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	18
Вес	202 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-18-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	1.48 кВт
Кол-во лотков	18
Вес	202 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-10-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	10
Вес	198 кг
Кол-во гастроемкостей	10 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-12-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	202 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	538 литров
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-12M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
- Температурный режим от 0.5°C до 5°C
- Цифровой дисплей с индикацией температуры
- Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
- Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
- Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
- Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
- Модели с прозрачной стеклянной крышкой
- Модели с двумя разделочными досками
- Двери оснащены доводчиками
- Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
- Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
- Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 867 x 1185 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	200 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-72-08-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	1839 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1839 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	1.47 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	198 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	461 литр
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-36-08-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	924 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	924 x 766 x 1093 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	8
Вес	116 кг
Кол-во гастроемкостей	8 лотков GN 1/6
Объем	289 литров
Хладагент	R290
Опция Mega Top	Нет
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

Преп-стол для сборки салатов и бургеров True TSSU-36-12M-B-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы True для сборки салатов и сэндвичей серии TSSU используют запатентованную технологию поддержания одинаковой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, ингредиенты хранятся в идеальных условиях, сохраняя первоначальный внешний вид и свежесть.

Характеристики:

- Гарантия 5 лет
 - Температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - Цифровой дисплей с индикацией температуры
 - Легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
 - Запатентованная крышка с термоизоляцией позволяет хранить продукты в лотках охлажденными и свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - Удобный нижний шкаф обеспечивает дополнительный объем для хранения продуктов и упрощает смену лотков и процесс пополнения продуктов
 - Современная, надежная и безвредная для окружающей среды система охлаждения
- Съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола
 - Широкий выбор моделей с комбинацией дверей и ящиков
 - Модели с опцией Mega Top: увеличенное пространство для хранения ингредиентов для сборки салатов и бургеров
 - Модели с прозрачной стеклянной крышкой
 - Модели с двумя разделочными досками
 - Двери оснащены доводчиками
 - Весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Ecomate®
 - Регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - В стандартную комплектацию преп-столов True TSSU входят лотки GN 1/6 глубиной 100 мм, изготовленные из прозрачного поликарбоната. Возможно использование лотков глубиной 150 и 200 мм (приобретаются дополнительно)
 - Ящики вмещают по одному лотку GN 1/1 глубиной до 153 мм (приобретаются дополнительно)

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Гарантия	5 лет
Ширина	924 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	924 x 893 x 1185 мм
Потребляемая мощность	0.93 кВт
Кол-во лотков	12
Вес	118 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	289 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Опция Mega Top	Да
Крышка со стеклом	Нет
Двойная рабочая зона	Нет

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	