

- TFP

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 True TFP-32-12M-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	816 мм
Исполнение	1 дверь
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	816 x 852 x 1181
Потребляемая мощность	0.42 кВт
Вес	148 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	314 литров
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-32-12M-D-2-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
 - фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
 - лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
 - зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
 - температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - цифровой дисплей для отображения температуры хранения
 - легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- широкие крышки Mega-Top
 - крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
 - различные модификации с дверями и ящиками
 - модели со стеклянными крышками
 - ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
 - регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
 - съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	816 мм
Исполнение	2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	816 x 852 x 1181
Потребляемая мощность	0.42 кВт
Вес	148 кг
Кол-во гастроемкостей	12 лотков GN 1/6
Объем	314 литров
Хладагент	R290
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-48-18M-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1223 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1223 x 852 x 1181
Потребляемая мощность	0.55 кВт
Вес	207 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	501 литр
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-48-18M-D-2-НС



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1223 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1223 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.55 кВт
Вес	207 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	501 литр
Хладагент	R290
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-48-18M-D-4-NC



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1223 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1223 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.55 кВт
Вес	218 кг
Кол-во гастроемкостей	18 лотков GN 1/6
Объем	501 литр
Хладагент	R290
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-64-24M-D-4-NC



ГАРАНТИЯ
на запчасти, компрессор и работу

5 ЛЕТ

**natural
refrigerant.**

Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1629 мм
Исполнение	4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1629 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.74 кВт
Вес	259 кг
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	623 литра
Хладагент	R290
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-64-24M-D-2-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1629 мм
Исполнение	1 дверь, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1629 x 852 x 1181
Потребляемая мощность	0.75 кВт
Вес	252 кг
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	623 литра
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-64-24M-НС



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1629 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1629 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.75 кВт
Вес	252 кг
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	623 литра
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-64-24M-FGLID-НС



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
 - фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
 - лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
 - зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
 - температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - цифровой дисплей для отображения температуры хранения
 - легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- широкие крышки Mega-Top
 - крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
 - различные модификации с дверями и ящиками
 - модели со стеклянными крышками
 - ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
 - регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
 - съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1629 мм
Исполнение	2 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1629 x 820 x 966 мм
Потребляемая мощность	0.55 кВт
Вес	нет данных
Кол-во гастроемкостей	24 лотка GN 1/6
Объем	623 литра
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Крышка со стеклом	Да

Холодильный стол True TFP-72-30M-FGLID-НС



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1832 мм
Исполнение	3 двери
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1832 x 820 x 966 мм
Потребляемая мощность	0.79 кВт
Вес	нет данных
Кол-во гастроемкостей	30 лотков GN 1/6
Объем	708 литров
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Крышка со стеклом	Да

Холодильный стол True TFP-72-30M-NC



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
 - фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
 - лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
 - зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
 - температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - цифровой дисплей для отображения температуры хранения
 - легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- широкие крышки Mega-Top
 - крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
 - различные модификации с дверями и ящиками
 - модели со стеклянными крышками
 - ящики вмещают до двух gastronormов GN1/1 (гастрономы приобретаются отдельно)
 - регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
 - съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1832 мм
Исполнение	3 двери
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1832 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.79 кВт
Вес	291 кг
Кол-во gastronormов	30 лотков GN 1/6
Объем	708 литров
Хладагент	R290
Количество полок	6 полок
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-72-30M-D-2-НС



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
 - фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
 - лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
 - зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
 - температурный режим от 0.5°C до 5°C
 - цифровой дисплей для отображения температуры хранения
 - легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими
- широкие крышки Mega-Top
 - крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
 - современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
 - различные модификации с дверями и ящиками
 - модели со стеклянными крышками
 - ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
 - регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
 - весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
 - съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1832 мм
Исполнение	2 двери, 2 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1832 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.79 кВт
Вес	291 кг
Кол-во гастроемкостей	30 лотков GN 1/6
Объем	708 литров
Хладагент	R290
Количество полок	4 полки
Крышка со стеклом	Нет

Холодильный стол True TFP-72-30M-D-4-NC



Описание оборудования

Преп-столы для сборки салатов и бургеров True серии TFP - это универсальные преп-столы, установка которых возможна без технологических зазоров, что делает их идеальным решением для встраивания в технологическую линию.

Характеристики:

- гарантия - 5 лет
- фронтальное охлаждение, позволяющее встраивать преп-столы True TFP без технологических зазоров
- лучшие в отрасли показатели по скорости восстановления заданной температуры хранения
- зона для хранения ингредиентов на 12-30 GN 1/6 (в зависимости от модели, входят в комплект поставки)
- температурный режим от 0.5°C до 5°C
- цифровой дисплей для отображения температуры хранения
- легко изменяемая конструкция позволяет менять лотки для ингредиентов в зависимости от вида работы и меню, что позволяет сократить время приготовления и сохранить продукты свежими

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ
на запчасти, компрессор и работу



- широкие крышки Mega-Top
- крышка с термоизоляцией позволяет сохранять продукты в лотках свежими, уменьшает конденсацию до минимума
- современная и надежная система охлаждения использует углеводородный хладагент R290, абсолютно безопасный для окружающей среды
- различные модификации с дверями и ящиками
- модели со стеклянными крышками
- ящики вмещают до двух гастроемкостей GN1/1 (гастроемкости приобретаются отдельно)
- регулируемые по высоте полки с ПВХ-покрытием
- весь периметр шкафа защищен плотной полиуретановой термоизоляцией Esomate®
- съемная разделочная доска из белого гигиеничного полиэтилена во всю длину стола толщиной 13 мм

Технические характеристики

Тип оборудования	Преп-столы
Производитель	True Manufacturing Co. (США)
Страна происхождения	США
Цвет корпуса	Сталь
Гарантия	5 лет
Ширина	1832 мм
Исполнение	1 дверь, 4 ящика
Напряжение	220 В
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1832 x 852 x 1181 мм
Потребляемая мощность	0.79 кВт
Вес	291 кг
Кол-во гастроемкостей	30 лотков GN 1/6
Объем	708 литров
Хладагент	R290
Количество полок	2 полки
Крышка со стеклом	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	