

## Коммерческое предложение от 14.06.2026

### Стол для пиццы Arach Cook Line APZ02+VR4 160 VD

**Цена с НДС: 413 566 руб.**

Артикул: **710867**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 0 до 10 °C
Количество дверей	2
Расположение агрегата	сбоку
Материал столешницы	гранит
Тип gastronorm для салат-бара	GN 1/4
Объем, л	310
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.85
Ширина, мм	1560
Глубина, мм	750
Высота, мм	1610
Вес (без упаковки), кг	220
Вес (с упаковкой), кг	260

Стол для пиццы arach **APZ02+VR4 160 VD** – это возможность готовить из продуктов, которые всегда под рукой, а также охлаждать или замораживать всё, что только что приготовлено. Ведь это устройство совмещает в себе функции холодильного шкафа и рабочей поверхности – экономия места и времени очевидна.

### Основные характеристики столф для пиццы arach APZ02+VR4 160 VD:

- изготовлен из самого оптимального для приготовления пиццы материала – гранита, отшлифованного особым образом
- стол соответствует требованиям, которые предъявляют к оборудованию для приготовления пиццы на её родине
- столешница с трех сторон ограничена бортами для того, чтобы подготовленные продукты не падали с неё
- в холодильной камере, изготовленной из устойчивой к окислению стали, для вентилируемого охлаждения используется фреон 404.
- постоянная температура в камере сохраняется благодаря магнитным уплотнителям в ее дверцах и полиуретановой изоляции внутри
- холодильная камера способна работать и при высоких температурах окружающего воздуха (до +43 °C) холодильный стол для пиццы данной модели можно использовать в жарких помещениях
- охлаждаемая витрина, рассчитанная на 7 gastronorm GN 1/4 -150, позволяет пиццайло хранить все подготовленные ингредиенты в одном месте

- емкости снабжены крышками, а витрина имеет специальный колпак, защищающий в совокупности с крышками продукты от попадания пыли извне.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.