

Коммерческое предложение от 05.07.2026

Стол для для сбора сэндвичей Turbo Air CMST-28-2D-2

Цена с НДС: 281 818 руб.

Артикул: **434371**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от 0 до 8
Расположение агрегата	снизу
Количество ящиков	2
Тип gastronorm для салат-бара	GN 1/6
Объем, л	184
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.15
Ширина, мм	698
Глубина, мм	762
Высота, мм	1082
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	115.5

Стол для сэндвичей [Turbo Air CMST-28-2D-2](#) используется для кратковременного хранения различных ингредиентов, добавляемых в закуски, сэндвичи и салаты на предприятиях общественного питания и в различных торговых точках. В охлаждаемых столах удобно расположены gastronorm с постоянной необходимой температурой охлаждения. Благодаря модификации столов создается удобная система работы для повара, тем самым время на приготовления блюд заметно уменьшается.

Характеристики:

- Корпус: нержавеющая сталь
- Температурный режим: 0° ~ +8°
- Управление: механическое
- Размораживание: Автоматическое
- Подогрев корпуса: есть
- Расположение компрессора: заднее
- [Динамическое охлаждение](#)
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Количество gastronorm в комплекте: 6GN1/6 + 2GN1/9, 150мм-глубина (в комплекте)
- Количество gastronorm в верхем ящике: 9GN1/6, 150мм - глубина
- Количество gastronorm в нижнем ящике: 6GN1/6, 150мм - глубина

- Направляющие под GN: конструктор (все размеры до GN2/1)
- Разделочная доска (LDPE): 241мм - глубина, 12,7мм - толщина
- Откидная крышка с фиксатором: 1, угол открывания 70°
- Климатический класс: T(5): +45°С
- Колеса: 4 колеса (фронтальные со стопорами) Ножки: (опция)

Особенности:

- Увеличенный объем оборудования позволил добавить третий ряд гастроемкостей GN1/6.
- Удобная разделочная доска. Разделочная доска из пищевого LDPE (полиэтилен низкой плотности высокого давления) имеет глубину 241мм и толщину 12,7мм, что дает достаточно рабочего пространства. Ограничители позволяют легко закреплять и извлекать разделочную поверхность.
- Отделение для гастроемкостей закрывается откидной крышкой.
- Система охлаждения гастроемкостей распределяет холодный воздух по всей площади гастроемкостей, охлаждая не только дно, но и фронтальные, тыльные и боковые стенки GN. Эта инновационная система создает воздушный щит вокруг гастроемкости, который поддерживает температуру продукции ниже 5°С, даже при открытых крышках.
- Фирменные гастроемкости GN1/6 входят в комплект поставки.
- Цифровая система контроля температуры HTfl.
- Подогрев корпуса без электричества. Для борьбы с примерзанием дверей, в оборудовании Turbo Air используются тепло от компрессора для подогрева частей корпуса в местах соприкосновения с дверьми.
- Заднее крепление компрессора.
- Запатентованный энергосберегающий контроллер.
- Эффективная система охлаждения.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Теплоизоляция. Холодильные столы для сбора сэндвичей серии FMU оснащены пожаробезопасными стенками толщиной 60 мм, что в свою очередь уменьшает потребление электроэнергии. Так же для предотвращения передачи тепла из зоны, где её производится больше всего (компрессорная), компания Turbo Air разработала специальную стенку, что бы улучшить теплоизоляцию и работу всех систем в целом.
- Магнитные уплотнители имеют цельную конструкцию, снимаются без инструментов, что обеспечивает простоту очистки и замены.
- Ящики собственной конструкции: Оснащены европейской фурнитурой - тройной направляющей из высококачественной нержавеющей стали. На корпусе холодильного оборудования используется уплотнение из АБС - пластика, который улучшает теплоизоляцию и не пропускает конденсат. Эргономичные ручки, утопленные в форму двери, позволяют экономить пространство на кухне и на них не остается следов от пальцев. Облегченная конструкция увеличивает срок службы ящиков, уменьшает износ направляющих и облегчает плавное открывание.
- Холодильные столы для сбора сэндвичей поддерживают температуру 0°С ~ +8°С для оптимального хранения продуктов.

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

Цены указаны с учетом НДС.