

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Стол для пиццы Apach Chef Line LTPZ11TUD38

Цена с НДС: 650 359 руб.

Артикул: **315246**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от -2 до 10
Количество дверей	2
Расположение агрегата	сбоку
Материал столешницы	гранит
Тип gastronorm для салат-бара	GN 1/3
Объем, л	260
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.546
Ширина, мм	1450
Глубина, мм	800
Высота, мм	1525
Вес (без упаковки), кг	275
Вес (с упаковкой), кг	302.5

Стол для пиццы [Apach Chef Line LTPZ11TUD38](#) применяется для обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы, охлаждения и кратковременного хранения продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована электронной панелью управления и самозакрывающимися дверями. Материал внутренней отделки, стоек, направляющих, ножек и дверных ручек - сталь, стойкая к коррозии, материал столешницы - гранит.

В комплекте холодильная витрина-надстройка GN 1/3 и 8 пар направляющих EN 600x400 мм.

Технические характеристики:

- Компрессоры Aspera
- Система испарения конденсата подключается только при наличии воды, образовавшейся в результате размораживания
- Размораживание горячим газом
- Хладагент: R290

- Закругленные внутренние углы
- Возможность перевешивания двери с углом открывания 105°
- Магнитные уплотнители
- Остановка вентиляторов при открытии двери
- Изоляция толщиной 60 мм гарантирует наименьшую потерю тепла, в результате чего снижается продолжительность работы компрессора
- Климатический класс: 5
- Энергетический класс: A
- Класс энергоэффективности: F
- Высота: от 1040 до 1525 мм

- Вес: от 235 до 275 кг
- Диапазоны температур:
 - От -2 до 8 °C
 - От 2 до 10 °C
- Холодильная мощность: 0,565 кВт
- Потребление электроэнергии:
 - 5,8 кВт/сутки
 - 2117 кВт/год

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.