COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 18.11.2026

# Стол холодильный для салатов Finist СХСнс-700-2(1/1)

**Цена с НДС: 89 583 руб.**

Артикул: **204631**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Температурный режим, °С** | от -2 до 8 |
| **Количество дверей** | 2 |
| **Расположение агрегата** | снизу |
| **Тип гастроемкости для салат-бара** | GN 1/3 |
| **Объем, л** | 205 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.5 |
| **Ширина, мм** | 1000 |
| **Глубина, мм** | 700 |
| **Высота, мм** | 850 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 100 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 110 |

Стол холодильный для салатов Finist СХСнс-700-2 предназначается для охлаждения и кратковременного хранения и обработки различных ингредиентов для приготовления салатов и закусок на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Стол оснащен динамичной системой охлаждения, автоматической оттайкой испарителя, регулируемыми ножками, распашными дверцами, гастроемкостями с крышкой и кнопочной панелью управления с дисплеем. Материал корпуса и столешницы - высококачественная нержавеющая сталь, материал задней стенки - оцинкованная сталь.

*Вместо любой секции с дверью возможно установить секцию с двумя или тремя ящиками.*

**Технические характеристики:**

- Встроенная витрина с крышкой для гастроёмкостей GN1/3 или GN1/6
- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 10 до 28 °С
  - Относительная влажность: 60%
- Система встроенной вентиляции и перфорированная решетка на фронтальной панели моторного отсека

для динамического охлаждения
- Регулируемые по высоте ножки для компенсации неровностей пола
- Автоматическая оттайка испарителя
- Контроллер с микропроцессорным блоком
- Простое управление с помощью удобного меню
- Отображение температуры, индикация питания и неисправностей на дисплее
- Надежная фиксация и герметичность дверцы
- Продуманная конструкция корпуса для легкости очистки и дезинфекции поверхностей
- Экологически безопасный хладагент R134A
- Компрессор: Aspera, Secop, Cubigel, ACC, Electrolux, L'unite hermetique, Embraco
- Прочные износостойкие материалы для длительного срока эксплуатации
- Эргономичный дизайн

**Опционально заказывается отдельно:**

- Полимерное покрытие корпуса с вариантами цветового исполнения
- Альтернативный материал исполнения столешницы, дверей и фурнитуры
- Комплектация выдвижными ящиками с доводчиком
- Ящик Gastronorm GN1/1
- Дверца с доводчиком
- Охлаждаемая надстройка под гастроемкости
- Моечная ванна
- Каплесборник с омывателем
- Ящик со встроенным нок-боксом
- Бункер для мусора
- Скрытые ящики
- Дверной замок
- Ножки с колесами
- Отверстия для коммуникаций
- Подсветка
- Розетки
- Встроенный рециркулятор
- Электромагнитный замок с пультом

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