

Коммерческое предложение от 12.03.2026

Стол морозильный HICOLD GN 111/BT LT

Цена с НДС: 154 084 руб.

Артикул: **570123**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от -18 до -10
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Количество дверей	3
Расположение агрегата	сбоку
Исполнение двери	глухая
Столешница	с бортом
Гастронормированный	Да
Объем, л	360
Тип	шеф-база под оборудование
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	1835
Глубина, мм	700
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	109
Вес (с упаковкой), кг	119.9

Морозильный стол [HICOLD GN 111/BT LT](#) состоит из рабочей поверхности, на которой можно раскатывать тесто и обрабатывать ингредиенты для приготовления блюд, и камеры, предназначенной для заморозки и хранения продуктов и полуфабрикатов. Оборудование подходит для использования на предприятиях общественного питания для размещения на нем тепловых приборов.

Особенности:

- Возможность эксплуатации при температуре окружающей среды до +32 °C
- Полки, направляющие и стойки выполнены по стандарту GN - полная совместимость с комплексом профессионального кухонного оборудования
- Цельнозаливной корпус из нержавеющей стали с изоляцией толщиной 50 мм обеспечивает высокую герметичность и жесткость конструкции
- Электронный блок управления обладает повышенной надежностью и несколькими режимами оттаивания
- Вентилятор увеличенной мощности
- Принудительная вентиляция по всему объему стола обеспечивает равномерное и быстрое охлаждение

- Интеллектуальное размораживание
- Термическое выпаривание конденсата
- Новая экономичная модель компрессора
- Облегченный доступ к агрегату при сервисном обслуживании
- Двери укомплектованы петлями-доводчиками
- ПЭН (проволочный электронагреватель), проложенный по контуру стола, предотвращает примерзание двери
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Нагрузка на полку: 50 кг
- Высота борта: 50 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.