

Холодильные столы POLAIR – универсальное оборудование, совмещающее функции холодильного шкафа и полноценного рабочего стола.

- Холодильные столы POLAIR изготовлены из нержавеющей стали снаружи* и изнутри;
- позволяют рационально использовать производственные площади, оптимизировать работу персонала, сократить расходы на электроэнергию;
- конструкция корпуса без пустот и зазоров между дверьми позволяет все охлаждаемое пространство использовать для хранения продуктов;
- столы глубиной 700 мм гастронормированы – в них вместо полок можно размещать гастроемкости GN 1/1;
- все элементы холодильной системы со скрытым испарителем вынесены за пределы охлаждаемого отсека в агрегатный;
- высокоеффективный агрегат представляет собой двухуровневую модульную конструкцию, полностью выдвигаемую для удобства обслуживания.

**Холодильные столы POLAIR среднетемпературные с глухими дверьми рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.
Диапазон рабочих температур от -2 до +10 °C.**

**Холодильные столы POLAIR низкотемпературные рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°C.
Диапазон рабочих температур не выше -18 °C.**

**Холодильные столы POLAIR среднетемпературные со стеклянными дверьми рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32°C.
Диапазон рабочих температур от +1 до +10 °C.**

- Электронный блок управления позволяет точно задать необходимую температуру, контролировать ее поддержание, управлять настройками, а при необходимости диагностировать холодильную систему;
- столы имеют цельнозаливные пенополиуретаном корпуса и двери, гарантирующие отменную термоизоляцию, прочность и герметичность;
- стандартизованные габаритные размеры столов позволяют встроить их в единые производственные линии предприятий торговли и общепита;
- столы эргономичны и безопасны – они не имеют выступающих за пределы столешницы элементов;
- двери имеют эластичный уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой;
- ножки из нержавеющей стали регулируются по высоте;
- столешница холодильных столов POLAIR из нержавеющей стали (1,0 мм) толщиной 40 мм с бортом высотой 60 мм – полноценный рабочий стол;
- радиусный изгиб фронтального края столешницы из нержавеющей стали обеспечивает безопасность работы персонала, гигиеничность и привлекательный внешний вид столов;
- применение натурального гранита для изготовления столешницы столов для пиццы делают работу с ними удобной и эффективной.

*за исключением внешней задней стенки

Продуманная конструкция столов с охлаждаемым отделением без пустот и зазоров

Высокотехнологичная модульная холодильная система, расположенная в компактном агрегатном отсеке

Рациональное использование производственных площадей

Оптимизация работы персонала

Экономичность с точки зрения энергопотребления

TM4GN-0321-G

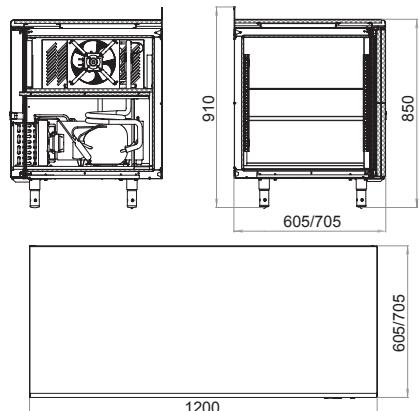
1 2 3 4 5 6

- 1 - тип оборудования, где:
T - стол
- 2 - тип стола, где:
M - среднетемпературный
B - низкотемпературный
D - со стеклянными дверьми
- 3 - количество секций, где:
2 - двухсекционный,
3 - трёхсекционный,
4 - четырёхсекционный

- 4 - соответствие стандарту «Гастронорм»
GN - «Гастронорм» GN1/1
- 5 - особенности столов. Для столов с выдвижными ящиками, обозначение их количества и типа, где:
0 - секция без ящиков, 1 - секция с 2 ящиками – узкий и XL
2 - секция с 2 ящиками среднего размера
3 - секция с 3 узкими ящиками
Для специализированных столов обозначение их назначения, где: **pizza** – стол для приготовления пиццы с гранитной столешницей
- 6 - серия стола, где **G** - Grande

Среднетемпературные

TM2-G, TM2GN-G



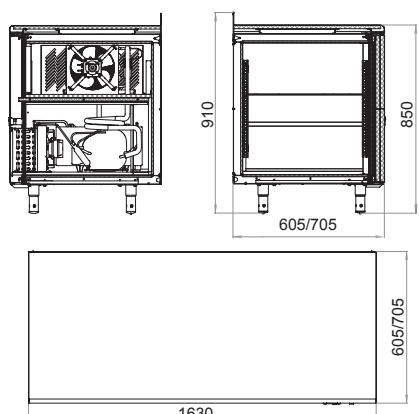
Логистическая информация: TM2-G



TM2GN-G



TM3-G, TM3GN-G



Логистическая информация: TM3-G



TM3GN-G



	TM2-G	TM2GN-G
Кол-во дверей	2	
Материал столешницы	нержавеющая сталь	
Материал обшивок корпуса и дверей снаружи (за исключением задней стенки)	нержавеющая сталь	
Материал обшивок корпуса и дверей изнутри	нержавеющая сталь	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	270	320
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/910	1200x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C / вл-сть, %)	до +43/до 80	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения	динамический	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	обычные	Gastronorm GN 1/1
Кол-во полок в комплекте	2	
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

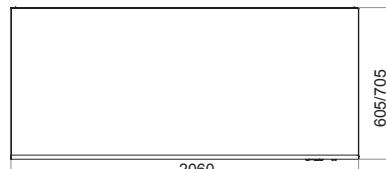
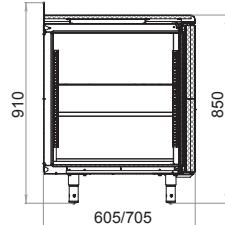
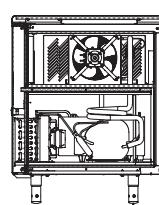
POLAIR Grande

POLAIR
impianti professionali di refrigerazione

Среднетемпературные

	TM4-G	TM4GN-G
Кол-во дверей	4	
Материал столешницы		нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса и дверей снаружи (за исключением задней стенки)		нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса и дверей изнутри		нержавеющая сталь
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	500	600
Габаритные размеры, мм	2060x605x850/910	2060x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C/вл-ст., %)	до +43/до 80	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения		динамический
Терморегулятор		эл.блок
Тип оттайки		автоматическая с системой испарения конденсата
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	обычные	Gastronorm GN 1/1
Кол-во полок в комплекте	4	
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

TM4-G, TM4GN-G



Логистическая информация: TM4-G

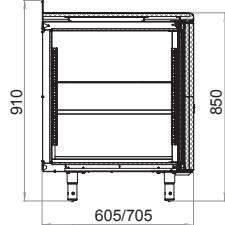
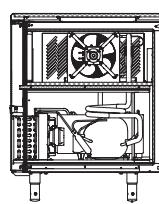
(160) (190) 2165x715x1045

TM4GN-G (165) (200) 2165x815x1045

Низкотемпературные

	TB2-G	TB2GN-G
Кол-во дверей	2	
Материал столешницы		нерж. сталь
Материал обшивок корпуса и дверей снаружи (за исключением задней стенки)		нерж. сталь
Материал обшивок корпуса и дверей изнутри		нерж. сталь
Диапазон рабочих температур, °C	не выше -18	
Объем, л	270	320
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/910	1200x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C/вл-ст., %)	до +32/до 60	
Хладагент		R404A
Терморегулятор		эл.блок
Тип оттайки		автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата
ПЭН обогрева дверного проема	+	
ТЭН поддона воздухоохладителя	+	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	550	
Тип полок	обычные	Gastronorm GN 1/1
Кол-во полок в комплекте	2	
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

TB2-G, TB2GN-G

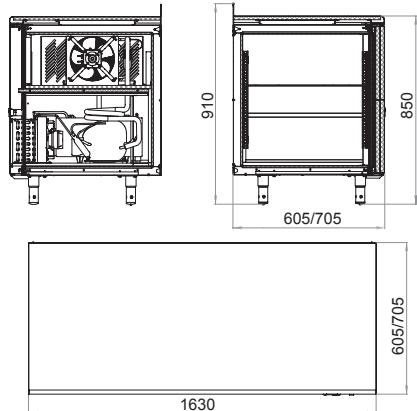


Логистическая информация: TB2-G

(125) (140) 1310x715x1045

TB2GN-G (130) (150) 1310x815x1045

TB3-G, TB3GN-G

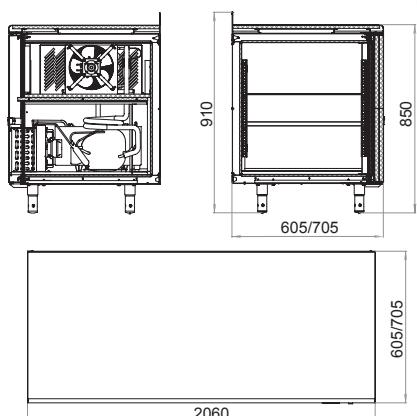


Логистическая информация: TB3-G



TM3GN-G 1725x815x1045

TB4-G, TB4GN-G



Логистическая информация: TB4-G



TB4GN-G 2165x815x1045

Низкотемпературные

	TB3-G	TB3GN-G
Кол-во дверей	3	
Материал столешницы	нержавеющая сталь	
Материал обшивок корпуса и дверей снаружи (за исключением задней стенки)	нержавеющая сталь	
Материал обшивок корпуса и дверей изнутри	нержавеющая сталь	
Диапазон рабочих температур, °C	не выше -18	
Объем, л	400	450
Габаритные размеры, мм	1630x605x850/910	1630x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C./вл-сть, %)	до +32/до 60	
Хладагент	R404A	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата	
ПЭН обогрева дверного проема	+	
ТЭН поддона воздухоохладителя	+	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	550	
Тип полок	обычные	Gastronorm GN 1/1
Кол-во полок в комплекте	3	
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR Grande

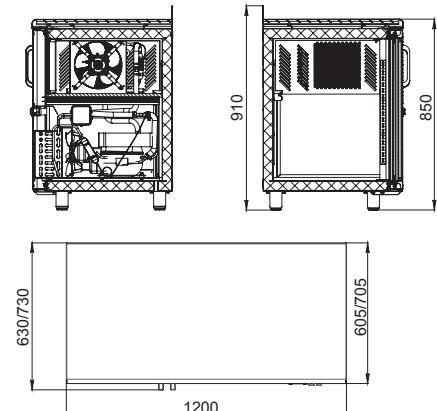
POLAIR
impianti professionali di refrigerazione

Со стеклянными дверьми

	TD2-G	TD2GN-G
Кол-во дверей	2	
Материал обшивок столешницы и корпуса (снаружи и изнутри)	нержавеющая сталь	
Корпус	монолитный цельнозаливной	
Диапазон рабочих температур, °C	+1...+10	
Объем, л	270	320
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/910	1200x705x850/910
Условия окружающей среды (t, °C./вл-ст., %)	+32°/55%	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения	динамический	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Стандарт Gastronom	-	+
Кол-во полок в комплекте	2	
Максимальная нагрузка на полку, кг	30	
Кол-во бутылок 0,5 л по ширине 1 полки (Facing), шт	4	
Заменяемый стеклопакет	+	
Съемный уплотнитель с магнитной вставкой	+	
Внутренняя подставка	+	
Тип ламп	LED	
Наличие борта	+	
Возможность поставки без столешницы	+	
Регулируемые по высоте ножки из нерж стали	+	
IP24	+	



TD2-G, TD2GN-G

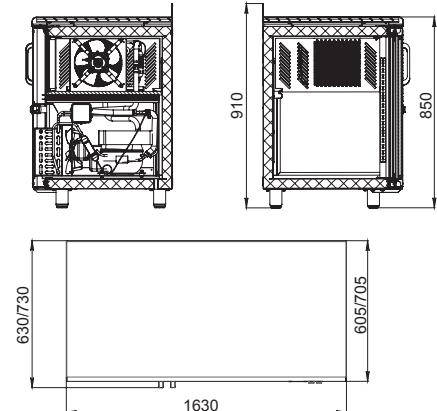


Логистическая информация: TD2-G (125) (140) 1310x715x1045 TD2GN-G (130) (150) 1310x815x1045

	TD3-G	TD3GN-G
Кол-во дверей	3	
Материал обшивок столешницы и корпуса (снаружи и изнутри)	нержавеющая сталь	
Корпус	монолитный цельнозаливной	
Диапазон рабочих температур, °C	+1...+10	
Объем, л	400	450
Габаритные размеры, мм	1630x605x850/910	1630x705x850/910
Условия окружающей среды (t, °C./вл-ст., %)	+32°/55%	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения	динамический	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Стандарт Gastronom	-	+
Кол-во полок в комплекте	3	
Максимальная нагрузка на полку, кг	30	
Кол-во бутылок 0,5 л по ширине 1 полки (Facing), шт	4	
Заменяемый стеклопакет	+	
Съемный уплотнитель с магнитной вставкой	+	
Внутренняя подставка	+	
Тип ламп	LED	
Наличие борта	+	
Возможность поставки без столешницы	+	
Регулируемые по высоте ножки из нерж стали	+	
IP24	+	



TD3-G, TD3GN-G



Логистическая информация: TD3-G (145) (170) 1725x715x1045 TD3GN-G (150) (180) 1725x815x1045

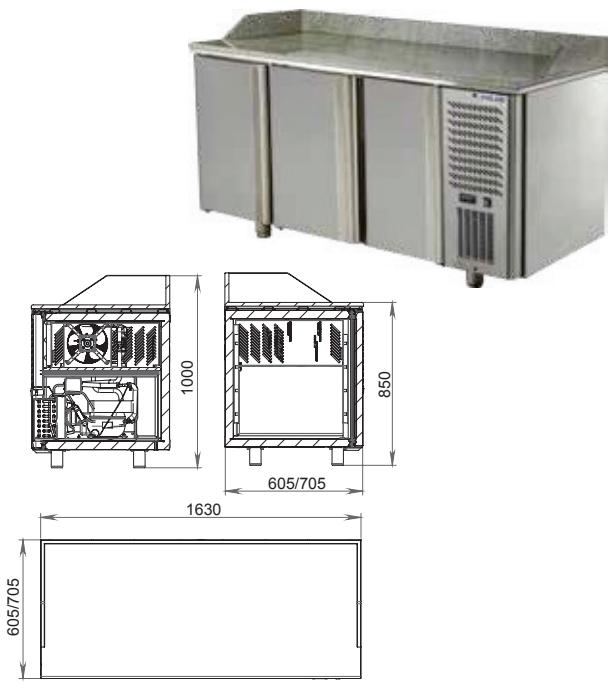
Столы для пиццы

TM2pizza-G, TM2GNpizza-G



Логистическая информация: TM2pizza-G (160) (200) 1310x815x1070 TM2GNpizza-G (170) (210) 1310x815x1070

TM3pizza-G, TM3GNpizza-G



Логистическая информация: TM3pizza-G (190) (230) 1725x815x1070 TM3GNpizza-G (200) (240) 1725x815x1070

	TM2pizza-G	TM2GNpizza-G
Кол-во дверей	2	
Материал столешницы	натуральный гранит	
Материал обшивок корпуса: снаружи/изнутри	нержавеющая сталь/ нержавеющая сталь	
Корпус	монолитный цельнозаливной	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	270	320
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/1000	1200x705x850/1000
Условия окружающей среды (t, °C)	+43°	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения	динамический	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Стандарт Gastronorm	-	+
Кол-во полок в комплекте	2	
Максимальная нагрузка на полку, кг	30	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	150	
Толщина столешницы	40	
Регулируемые по высоте ножки из нерж стали	+	
IP24	+	

	TM3pizza-G	TM3GNpizza-G
Кол-во дверей	3	
Материал столешницы	натуральный гранит	
Материал обшивок корпуса: снаружи/изнутри	нержавеющая сталь/ нержавеющая сталь	
Корпус	монолитный цельнозаливной	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	400	450
Габаритные размеры, мм	1630x605x850/1000	1630x705x850/1000
Условия окружающей среды (t, °C)	+43°	
Хладагент	R134a	
Тип охлаждения	динамический	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая, с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Стандарт Gastronorm	-	+
Кол-во полок в комплекте	3	
Максимальная нагрузка на полку, кг	30	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	150	
Толщина столешницы	40	
Регулируемые по высоте ножки из нерж стали	+	
IP24	+	