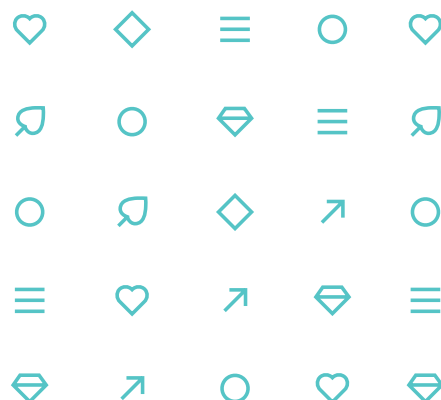




Холодильные столы –
незаменимые помощники
профессионалов





Идеальное решение для профессионалов

Холодильные столы необходимы на каждой профессиональной кухне, на любом перерабатывающем предприятии, в пекарне, на кондитерском производстве, в кафетерии, на фуд-корте, а также в магазинах, от супермаркета до продуктового бутика.

Требования к оборудованию для каждого из этих предприятий свои, и холодильные столы должны строго им соответствовать.

Надежные и качественные холодильные столы Polair™ представлены широким ассортиментом моделей с обширным выбором как технологических, так и дизайнерских решений. Среди них каждый покупатель найдет оптимальное и максимально выгодное решение для себя и своего предприятия.

Преимущества холодильных столов Polair™ обеспечены технологиями:



X-SPACE

Минимально занимаемая площадь помещения при стандартной вместимости продуктов на полках, в ящиках и в GN



X-PERFORMANCE

Надежная работа при высоких внешних температурах до +43°C



X-PROFIT

Минимальная стоимость владения: низкая цена + экономичность энергопотребления + заводская гарантия



X-WARRANTY

Заводская гарантия – 3 года



X-SERVICE

Простота обслуживания – модульный агрегат выдвигается с фронтальной стороны, доступность сервисной поддержки, информации и запчастей через SmartService

Холодильные столы Polair™ делают труд профессионалов отраслей HoReCa, Retail, а также хлебопекарных и кондитерских производств максимально эффективным, комфортным и приятным, а бизнес – выгодным, доходным и успешным.



Ассортимент холодильных столов

Ассортимент холодильных столов Polair™ позволяет сделать идеальный выбор для любого предприятия общественного питания, торговли, пищевого производства, а также для пиццерий и объектов хлебопекарной отрасли.



| Серии | Grande (G) | Grande Cubico (GC) | Standard Cubico (SC) | Bakery |
|--|--|--|---|--|
| Сферы применения | <ul style="list-style-type: none"> рестораны, кафе, бары отели, предприятия DarkKitchen кейтеринг столовые фабрики-кухни, пищевые производства продуктовые бутики магазины | <ul style="list-style-type: none"> кафетерии, буфеты, фуд-корты отели, предприятия DarkKitchen фуд-траки, киоски магазины продуктовые бутики | <ul style="list-style-type: none"> кафетерии, буфеты, фуд-корты отели, предприятия DarkKitchen сетевые предприятия в индивидуальной цветовой гамме магазины | <ul style="list-style-type: none"> пекарни пиццерии кондитерские производства шоколадные мануфактуры |
| Обшивки корпуса, дверей и ящиков | нерж. сталь | нерж. сталь | оцинкованная сталь с полимерным покрытием | нерж. сталь |
| Ручки дверей и ящиков из нержавеющей стали | + | - | - | + |
| Ручки дверей и ящиков встроены в дверное полотно и имеют пластиковый вкладыш | - | + | + | - |
| Столешница (усиленная) | нерж. сталь или гранит | нерж. сталь или гранит | нерж. сталь или гранит | нерж. сталь или гранит |
| Радиусный изгиб фронтального края столешницы | + | - | - | + |
| Возможность поставки без столешницы | + | + | + | + |
| Модульный агрегат | + | + | + | + |
| Агрегат выдвигается с фронтальной стороны | + | + | + | + |
| Размещение продукции | на полках, в ящиках и GN 1/1 | на полках, в ящиках и GN 1/1 | на полках, в ящиках и GN 1/1 | на противнях и в ящиках для теста |
| IP24 | + | - | - | + |



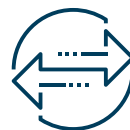
Высокое качество хранения продуктов и удобство использования



Работа при высоких температурах



Экономичный пропан в качестве хладагента



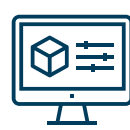
Модульный агрегат, выдвигаемый с фронтальной стороны



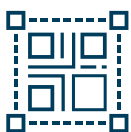
Минимальные размеры при стандартной вместимости



Ассортимент отвечает потребностям каждого покупателя



Программа подбора нужной модели



Удобство обслуживания: QR-коды, электронный паспорт, поддержка



Заводская гарантия – 3 года



Автоматическая оттайка без участия персонала



Полностью цельнозаливные корпуса, в том числе верхняя часть



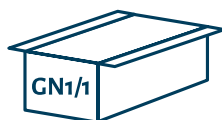
Усиленная столешница – стандарт поставки



Поставка со столешницей или без, с бортом или без борта



Комплектация дверьми или ящиками



Направляющие и ящики столов глубиной 700 мм – GN 1/1



Регулируемые по высоте полки



Ножки или стопки – стандарт поставки



Поворотные колеса со стопорами – опция



IP24 для моделей серии Grande



Холодильные столы Grande



Холодильные столы Grande с боковым расположением агрегата

Двухдверные

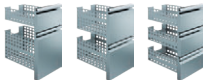




Трехдверные



Четырехдверные



| | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|------------------|---|------------------|------------------|---|------------------|------------------|
| Длина стола, мм | 1200 | | | 1630 | | | 2060 | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | 230/50 | | | 230/50 | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 |
| Хладагент | R290 | | | R290 | | | R290 | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | + | + | - | + | + | - | + | + |
| Доступные исполнения |  | | |  | | |  | | |
| С ящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | + | - | + | + | - | + | + | - |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

- Корпус*, двери, ящики, ручки дверей и ящиков изготовлены из нержавеющей стали.
- Имеют термоизоляцию пенополиуретан.
- Корпус – монолитный, цельнозаливной.
- Усиленная столешница с радиусным изгибом фронтального края – стандарт поставки.
- Поставка столов без столешниц – для удобства встраивания под общую столешницу.
- Соответствуют классу защиты электроприборов IP24.
- Обслуживание агрегата – с фронтальной стороны, агрегат полностью выдвигается на салазках.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, полезной информации, к сервисной службе, каталогу запчастей и аксессуаров.
- В столах глубиной 700 мм можно размещать гостроемкости GN 1/1 на направляющих (вместо полок) и в ящиках.
- Двери имеют механизм самозакрывания.
- Ящики полностью выдвигаются на телескопических направляющих.
- Двери и ящики оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.

Холодильные столы Grande с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



| | Двухдверные | | | | Трехдверные | | | | Четырехдверные | | | | | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|--|--|
| Длина стола, мм | 900 | | | | | | | | 1375 | | | | 1850 | | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | | | | |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | | | | | | 810/850/910/1000 | | | | 810/850/910/1000 | | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | | | | |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | | | | |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | | | | | | 230/50 | | | | 230/50 | | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | | | | |
| Хладагент | R290 | | | | | | | | R290 | | | | R290 | | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | - | + | + | - | - | + | + | - | - | + | + | | | | |
| Доступные исполнения | | | | | | | | | | | | | | | | |
| С ящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | | | | |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Холодильные столы Grande Cubico



Холодильные столы Grande Cubico с боковым расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



| | | | | | | | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Длина стола, мм | 1200 | | | 1630 | | | 2060 | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25/ до 60 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | 230/50 | | | 230/50 | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 |
| Хладагент | R290 | | | R290 | | | R290 | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | + | + | - | + | + | - | + | + |
| Доступные исполнения | | | | | | | | | |
| С ящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | + | - | + | + | - | + | + | - |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

- Агрегат полностью выдвигается на салазках для обслуживания с фронтальной стороны.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, где можно ознакомиться с полезной информацией, обратиться в сервисную службу, приобрести запчасти и аксессуары.
- Столы полностью изготовлены из нержавеющей стали*.
- Термоизоляция – пенополиуретан.
- Корпус – монолитный, цельнозаливной.
- Усиленная столешница – стандарт поставки. Возможна поставка столов без столешниц.
- Модели глубиной 700 мм гастронормированы, в том числе, ящики – GN 1/1.
- Двери имеют механизм самозакрывания.
- Двери и ящики имеют термоизоляцию пенополиуретан, оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Ножки столов с боковым агрегатом регулируются по высоте, столы с нижним агрегатом оснащены стопками.
- Эргономичные ручки встроены в дверное полотно.

Холодильные столы Grande Cubico с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



| | Двухдверные | | | | Трехдверные | | | | Четырехдверные | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|--|--|--|------|--|--|--|--|--|--|--|
| Длина стола, мм | 900 | | | | | | | | 1375 | | | | | | | | 1850 | | | | | | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | | | | | | | | | | | | |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | | | | | | | | | | | | |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | до +43/ до 80 | до +32/ до 55 | | | | | | | | | | | | |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | | | | | | | | | | | | |
| Хладагент | R290 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | - | + | + | - | - | + | + | - | - | + | + | | | | | | | | | | | | |
| Доступные исполнения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| С ящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | | | | | | | | | | | | |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | | | | | | | | | |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Холодильные столы Standard Cubico



Холодильные столы Standard Cubico с боковым расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



| | | | | | | | | | |
|---|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|-----------------|
| Длина стола, мм | 1200 | | | 1630 | | | 2060 | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 | 600 | 700 | 700 |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | | 810/850/910/1000 | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | -2...+10 | не выше -18 |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25 до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25 до 60 | до +43/ до 80 | до +43/ до 80 | до +25 до 60 |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | 230/50 | | | 230/50 | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 | 350 | 350 | 550 |
| Хладагент | R290 | | | R290 | | | R290 | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | + | + | - | + | + | - | + | + |
| Доступные исполнения | | | | | | | | | |
| Сящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | + | - | + | + | - | + | + | - |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Серия холодильных столов Standard Cubico предназначена для тех, кто предпочитает нестандартное оформление интерьера и необычные цветовые решения.

- Корпуса, двери и ящики столов изготовлены из оцинкованной стали с полимерным покрытием.
- С возможностью кастомизировать столы в фирменной цветовой гамме – для сетевых предприятий.

- Корпус – монолитный, полностью цельнозаливной.
- Термоизоляция корпуса, дверей и ящиков – пенополиуретан.
- Усиленная столешница из нерж. стали – стандарт поставки.
- Доступ к агрегату – с фронтальной стороны, агрегат выдвигается на салазках для обслуживания.
- SmartService – QR-код к паспорту изделия, полезной информации, сервисной

службе, каталогу запчастей и аксессуаров.

- Столы глубиной 700 мм гастронормированы, в том числе, ящики – GN 1/1.
- Двери с механизмом самозакрывания, съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Ножки столов с боковым агрегатом регулируются по высоте, как и стопки столов с нижним агрегатом.

Холодильные столы Standard Cubico с нижним расположением агрегата

Двухдверные



Трехдверные



Четырехдверные



| | Двухдверные | | | | Трехдверные | | | | Четырехдверные | | | | | | | |
|--|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|--|--|--|
| Длина стола, мм | 900 | | | | | | | | 1375 | | | | 1850 | | | |
| Глубина стола, мм | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | 600 | 600 | 700 | 700 | | | | |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | | | | | | | 810/850/910/1000 | | | | 810/850/910/1000 | | | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 | | | | |
| Условия окр. среды (t,°С./влажность, %) | до +43/ до 80 | до +25 | до +43/ до 80 | до +25 | до +43/ до 80 | до +25 | до +43/ до 80 | до +25 | до +43/ до 80 | до +25 | до +43/ до 80 | до +25 | | | | |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | | | | | | | 230/50 | | | | 230/50 | | | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | 350 | 550 | | | | |
| Хладагент | R290 | | | | | | | | R290 | | | | R290 | | | |
| Gastronorm GN 1/1 | - | - | + | + | - | - | + | + | - | - | + | + | | | | |
| Доступные исполнения | | | | | | | | | | | | | | | | |
| С ящиками вместо глухих дверей | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Со стеклянными дверьми | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | + | - | | | | |
| Без столешницы | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |
| Со столешницей и высокими бортами из натурального гранита | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |
| Со столешницей из натурального гранита без бортов/с бортом из нержавеющей стали | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом



Холодильные столы серии Bakery



Холодильные столы для пекарен, кондитерских производств, пиццерий, шоколадных мануфактур и т.п.

- Имеют увеличенную до 800 мм габаритную глубину.
- Рассчитаны на размещение противней и ящиков для теста EN 40x60.
- Каждый отсек комплектуется 7 парами L-образных направляющих из нержавеющей стали.
- Столы рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.
- Соответствуют IP24.
- Обслуживание агрегата – с фронтальной стороны.
- SmartService – доступ через QR-код к индивидуальному паспорту изделия, полезной информации, сервисной службе, каталогу запчастей и аксессуаров.
- Двери с механизмом самозакрывания оснащены съемным легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой.
- Корпус*, двери, ручки дверей изготовлены из нержавеющей стали.
- Радиусный изгиб фронтального края усиленной столешницы – стандарт поставки.
- Столешница из натурального гранита – идеальное решение для пиццерий и шоколадных мануфактур.
- Ножки столов регулируются по высоте, поворотные колеса – в качестве опции.

* кроме внешней задней стенки

Однодверные



Двухдверные



| | | | | |
|--|---|-------------|---|-------------|
| Длина стола, мм | 930 | | 1460 | |
| Глубина стола, мм | 800 | | 800 | |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | 810/850/910/1000 | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 |
| Условия окр. среды (t,°C./влажность, %) | до +43/до 80 | | до +43/до 80 | |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | 230/50 | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 550 | 350 | 550 |
| Хладагент | R290 | | R290 | |
| IP 24 | + | + | + | + |
| Европорт 40x60 | + | + | + | + |
| Кол-во пар направляющих в комплекте | 7 | | 14 | |
| Расстояние между уровнями направляющих, мм | 76 | | 76 | |
| Доступные исполнения | С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта | | С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта | |
| | Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита | | Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита | |
| | С интегрированной витриной для ингредиентов | | С интегрированной витриной для ингредиентов | |
| | Без столешницы | | Без столешницы | |

Трехдверные



Четырехдверные



| | | | | |
|--|---|-------------|---|-------------|
| Длина стола, мм | 1990 | | 2520 | |
| Глубина стола, мм | 800 | | 800 | |
| Высота стола, мм* | 810/850/910/1000 | | 810/850/910/1000 | |
| Диапазон рабочих температур, °С | -2...+10 | не выше -18 | -2...+10 | не выше -18 |
| Условия окр. среды (t,°C./влажность, %) | до +43/до 80 | | до +43/до 80 | |
| Система электропитания, В/Гц | 230/50 | | 230/50 | |
| Потреб. мощность, Вт, не более | 350 | 550 | 350 | 550 |
| Хладагент | R290 | | R290 | |
| IP 24 | + | + | + | + |
| Европорт 40x60 | + | + | + | + |
| Кол-во пар направляющих в комплекте | 21 | | 28 | |
| Расстояние между уровнями направляющих, мм | 76 | | 76 | |
| Доступные исполнения | С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта | | С гранитной столешницей с бортом из нержавеющей стали/без борта | |
| | Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита | | Со столешницей и бортом высотой 150 мм из натурального гранита | |
| | С интегрированной витриной для ингредиентов | | С интегрированной витриной для ингредиентов | |
| | Без столешницы | | Без столешницы | |

* без столешницы / со столешницей / со столешницей и с бортом / pizza – с гранитными столешницей и бортом

Витрины для ингредиентов



Настольные витрины предназначены для размещения на гранитных бортах холодильных столов для пиццы, сохраняют свежесть ингредиентов, оставляя столешницу открытой для работы пиццайоло.

Топпинги и начинки находятся в комфортной доступности и в нужных температурных условиях.

Витрины могут устанавливаться на любую ровную поверхность – регулируемые стопки в комплекте поставки, как и стопоры для фиксации на бортах гранитной столешницы.

Витрины имеют статический тип охлаждения, автоматическую оттайку с испарением конденсата. Хладагент – R600.

Поставляются в различных вариантах:

- открытого типа;
- с крышкой из нержавеющей стали;
- со стеклянной надстройкой с подсветкой.

Выпускаются двух типов – под габаритности GN 1/3 и GN 1/4.

Витрины для ингредиентов для столов глубиной 600 и 700 мм. Под габаритности GN 1/3

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Подходит для размещения на бортах холодильных столов | Тип GN | Количество GN | Диапазон раб. температур, °С | Условия окр. среды (t;°C,/ влажность, %) |
|-----------------------|------------------------|--|--------|---------------|------------------------------|--|
| VTi2-G (1/3) | 900x400x220 | TMi2pizza, TM2iGNpizza, TMi2, TM2iGN, TBi2, TBi2GN | 1/3 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VTi3-G (1/3) | 1375x400x220 | TMi3pizza, TM3iGNpizza, TMi3, TM3iGN, TBi3, TBi3GN | 1/3 | 5 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VTi4-G (1/3) | 1850x400x220 | TMi4pizza, TM4iGNpizza, TMi4, TM4iGN, TBi4, TBi4GN | 1/3 | 8 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2-G (1/3) | 1200x400x220 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/3 | 3+1 (1/2) | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3-G (1/3) | 1630x400x220 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/3 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2-G (1/3) с крышкой | 1200x400x245 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/3 | 3+1 (1/2) | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3-G (1/3) с крышкой | 1630x400x245 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/3 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2v-G (1/3) | 1200x400x420 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/3 | 3+1 (1/2) | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3v-G (1/3) | 1630x400x420 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/3 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |

Витрины для ингредиентов для столов глубиной 600 и 700 мм. Под гастроемкости GN 1/4

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Подходит для размещения на бортах холодильных столов | Тип GN | Количество GN | Диапазон раб. температур, °С | Условия окр. среды (t,°C,/ влажность, %) |
|-----------------------|------------------------|--|--------|---------------|------------------------------|--|
| VTi2-G (1/4) | 900x340x220 | TMi2pizza, TM2iGNpizza, TMi2, TM2iGN, TBi2, TBi2GN | 1/4 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VTi3-G (1/4) | 1375x340x220 | TMi3pizza, TM3iGNpizza, TMi3, TM3iGN, TBi3, TBi3GN | 1/4 | 6 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VTi4-G (1/4) | 1850x340x220 | TMi4pizza, TM4iGNpizza, TMi4, TM4iGN, TBi4, TBi4GN | 1/4 | 9 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2-G (1/4) | 1200x340x220 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/4 | 5 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3-G (1/4) | 1630x340x220 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/4 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2-G (1/4) с крышкой | 1200x340x245 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/4 | 5 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3-G (1/4) с крышкой | 1630x340x245 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/4 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2v-G (1/4) | 1200x340x420 | TM2pizza, TM2GNpizza, TM2, TM2GN, TB2GN | 1/4 | 5 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3v-G (1/4) | 1630x340x420 | TM3pizza, TM3GNpizza, TM3, TM3GN, TB3GN | 1/4 | 7 | +2...+10 | до +32/до 60 |

Витрины для ингредиентов для столов Bakery - 800. Под гастроемкости GN 1/3

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Подходит для размещения на бортах холодильных столов | Тип GN | Количество GN | Диапазон раб. температур, °С | Условия окр. среды (t,°C,/ влажность, %) |
|--------------|------------------------|--|--------|---------------|------------------------------|--|
| VT1EN 1/3 | 930x415x255 | TM1ENpizza | 1/3 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2EN 1/3 | 1460x415x255 | TM2ENpizza | 1/3 | 6 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3EN 1/3 | 1990x415x255 | TM3ENpizza | 1/3 | 9 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT4EN 1/3 | 2520x415x255 | TM4ENpizza | 1/3 | 12 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT1vEN 1/3 | 930x415x475 | TM1ENpizza | 1/3 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2vEN 1/3 | 1460x415x475 | TM2ENpizza | 1/3 | 6 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3vEN 1/3 | 1990x415x475 | TM3ENpizza | 1/3 | 9 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT4vEN 1/3 | 2520x415x475 | TM4ENpizza | 1/3 | 12 | +2...+10 | до +32/до 60 |

Витрины для ингредиентов для столов Bakery - 800. Под гастроемкости GN 1/4

| Наименование | Габаритные размеры, мм | Подходит для размещения на бортах холодильных столов | Тип GN | Количество GN | Диапазон раб. температур, °С | Условия окр. среды (t,°C,/ влажность, %) |
|--------------|------------------------|--|--------|---------------|------------------------------|--|
| VT1EN 1/4 | 930x370x255 | TM1ENpizza | 1/4 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2EN 1/4 | 1460x370x255 | TM2ENpizza | 1/4 | 6 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3EN 1/4 | 1990x370x255 | TM3ENpizza | 1/4 | 10 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT4EN 1/4 | 2550x370x255 | TM4ENpizza | 1/4 | 13 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT1vEN 1/4 | 930x370x475 | TM1ENpizza | 1/4 | 3 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT2vEN 1/4 | 1460x370x475 | TM2ENpizza | 1/4 | 6 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT3vEN 1/4 | 1990x370x475 | TM3ENpizza | 1/4 | 10 | +2...+10 | до +32/до 60 |
| VT4vEN 1/4 | 4750x370x475 | TM4ENpizza | 1/4 | 13 | +2...+10 | до +32/до 60 |

Создайте свой холодильный стол Polair

1. Выберите расположение агрегата



■ Боковое

■ Нижнее

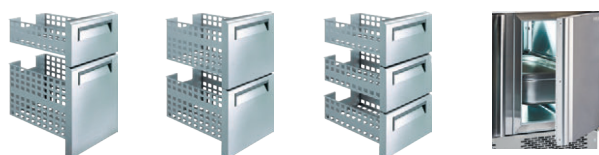
2. Найдите нужный температурный режим

- Среднетемпературный
- Низкотемпературный

3. Подберите столешницу



4. Определите комплектацию дверьми или ящиками

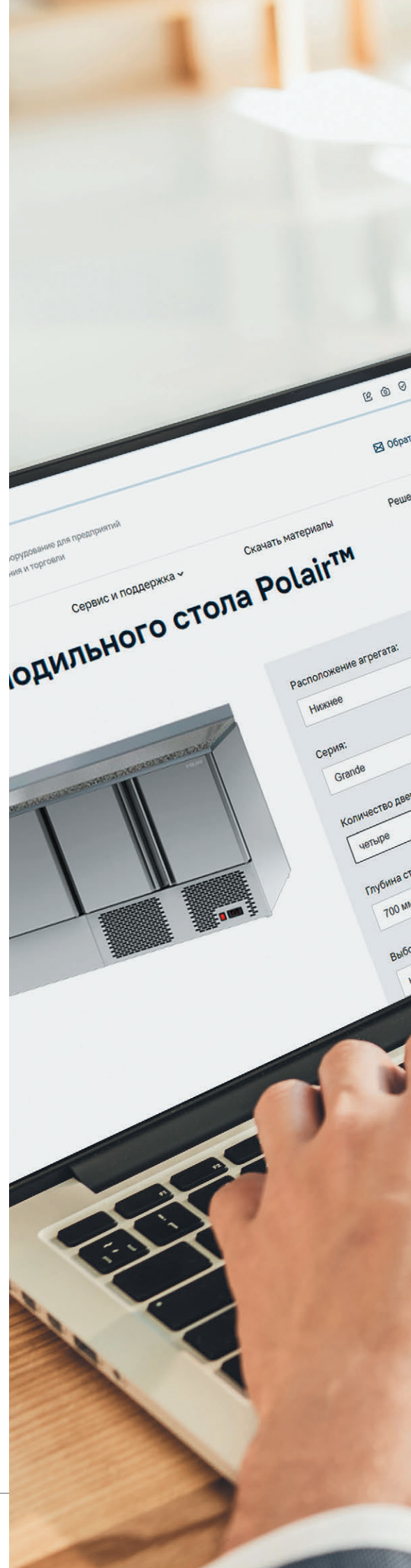


5. Ваш стол готов!



Сохраните полученную спецификацию Вашего стола для дальнейшего заказа.

Закажите холодильный стол у партнера Polair Group, и мы с удовольствием изготовим его для вас!



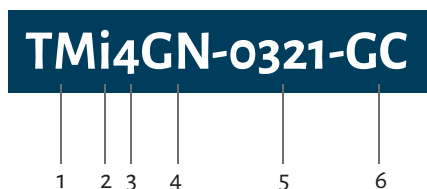


Подобрать
холодильный
стол



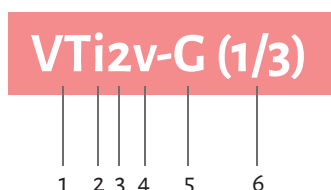
Приложение

Схема условных обозначений холодильных столов Polair™



- тип оборудования, где:
TM – среднетемпературный
TB – низкотемпературный
TD – со стеклянными дверьми
- обозначение стола с нижним расположением агрегата, где:
i – нижнее расположение агрегата
- количество секций, где:
1 – односекционный
2 – двухсекционный
3 – трехсекционный
4 – четырехсекционный
- соответствие стандартам, где:
GN – Gastronorm GN 1/1
EN – Euronorm 40x60
- особенности столов. Для столов с выдвигаемыми ящиками, обозначение их количества и типа, где:
O – секция с дверью
1, 2, 3 – секции с различного вида ящиками
Для специализированных столов обозначение их назначения, где:
pizza – стол для приготовления пиццы с гранитной столешницей,
sal – салатетта,
гранит – стол с гранитной столешницей и бортом из нерж. стали.
- серия стола, где:
G – Grande, GC – GC, SC – SC.

Схема условных обозначений витрин для ингредиентов

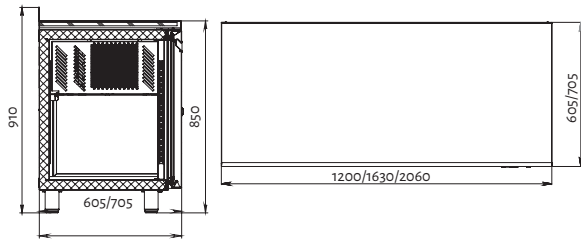


- тип оборудования, где:
VT – настольная витрина
- вид совместимого стола, где:
i – для столов с нижним расположением агрегата
- модель совместимого стола, где:
1 – для 1-дверного стола
2 – для 2-дверного стола
3 – для 3-дверного стола
4 – для 4-дверного стола
- особенности витрины, где:
v – со стеклянной надстройкой
- серия витрины, где:
G – серия Grande
- формат применяемых емкостей, где:
(1/3) – GN 1/3
(1/4) – GN 1/4

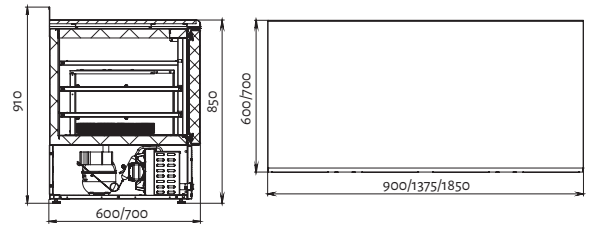
Значения пиктограмм применения столов

- | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|--|---|
| | рестораны, кафе | | кафетерии, буфеты, фуд-корты | | пекарни |
| | отели, предприятия DarkKitchen | | фуд-траки, киоски | | кондитерские |
| | столовые | | продуктовые бутики | | шоколадные мануфактуры |
| | фабрики-кухни, пищевые производства | | пиццерии | | сетевые предприятия в индивидуальной цветовой гамме |
| | кейтеринг | | магазины, отделы торговли «через прилавок», | | |

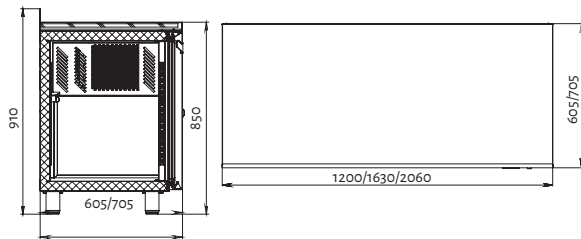
Схемы столов Polair Grande с боковым расположением агрегата



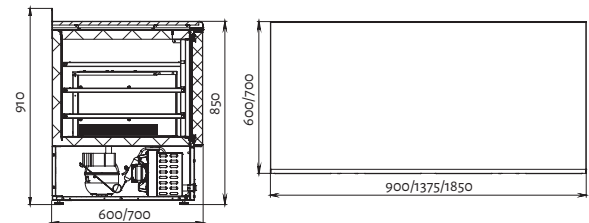
Схемы столов Polair Grande с нижним расположением агрегата



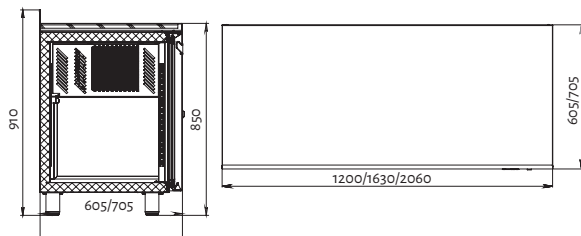
Схемы столов Polair GC с боковым расположением агрегата



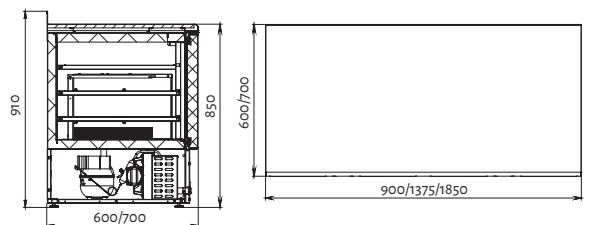
Схемы столов Polair GC с нижним расположением агрегата



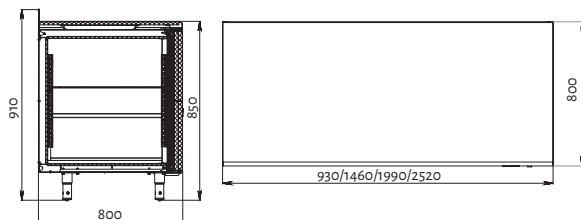
Схемы столов Polair SC с боковым расположением агрегата



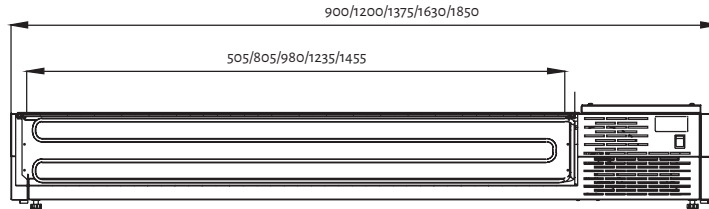
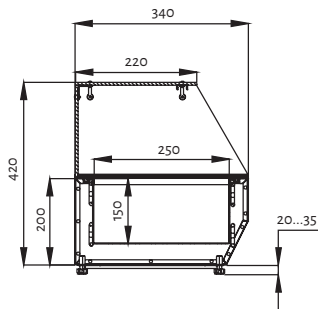
Схемы столов Polair SC с нижним расположением агрегата



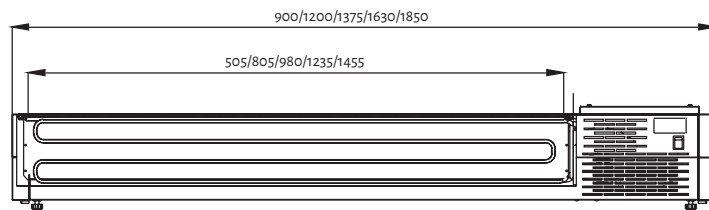
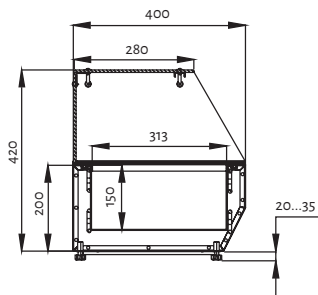
Схемы столов Bakery



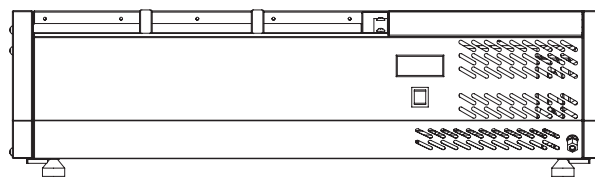
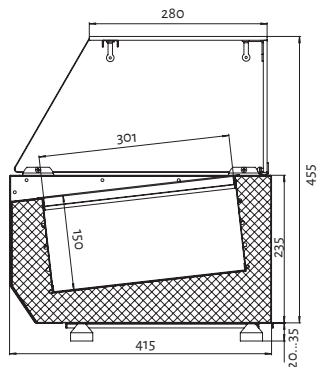
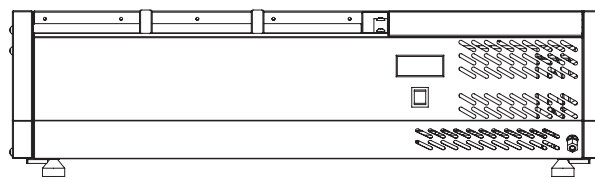
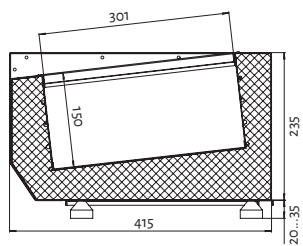
**Схемы витрин для ингредиентов для столов
глубиной 600 и 700 мм под GN 1/4**



**Схемы витрин для ингредиентов для столов
глубиной 600 и 700 мм под GN 1/3**



**Схемы витрин для ингредиентов
для столов Bakery - 800**





Подробную информацию о поставщиках оборудования Polair™ в вашем регионе смотрите на сайте www.polair.com в разделе «Где купить»

www.polair.com
www.polairgroup.ru

