ПАСПОРТ

на холодильные столы

низкотемпературные (НХС)

среднетемпературные (СХС)

холодильно-морозильные тумбы

универсальные (УХС)

комбинированные (КХС)

рыночные (РХС)

Екатеринбург

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильные столы в зависимости от температурного режима и назначения выпускаются следующих типов: низкотемпературный (НХС), среднетемпературный (СХС), универсальный (УХС), комбинированный (КХС), рыночный.

Низкотемпературный холодильный стол (НХС) предназначен для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов при температуре от -10°С до -18°С. Столы производят:

– **С распашными дверями (ящиками).** Возможно исполнение с 1-й, 2-мя, 3-мя, 4-мя дверями (ящиками). Надежные петли (для ящиков направляющие) с опцией доводчиков обеспечивает гарантированное закрытие и поддержание заданной температуры в рабочем объеме стола.

– **С нижним расположением агрегата.** Данная конструкция позволяет рационально использовать габарит изделия для выкладки продуктов.

– **С выносным холодильным агрегатом (сплит-система).** Позволяет уменьшить уровень шума в производственных цехах; уменьшить тепло, выделяемое холодильным оборудованием, что положительно сказывается на условиях работы поваров и позволит уменьшить расходы на приточную вентиляцию. Повышает удобство обслуживания холодильной установки: узлы управления и основные элементы холодильной установки сосредоточены в одном месте.

– **Встраиваемые.** Устанавливается под единую столешницу барных линий или тепловых островов, глубиной от 550 мм. Оснащены 4 опорами: с лицевой стороны 2 опоры уменьшенной высоты; с дальней стороны два колеса, обеспечивающих повышенную мобильность для проведения уборки или при монтаже.

Под тепловое оборудование, у которых высота меньше стандартной для установки теплового оборудования на столешницу, с возможностью встройки охлаждаемой витрины для начинок для создания полноценной станции, комфортная высота для работы повара.

Среднетемпературный холодильный стол (СХС) предназначен для хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов, а именно: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции, охлажденных напитков и т. д. на предприятиях общественного питания при температуре от -2°С до +8°С. Данные столы могут выполняться с охлаждаемым объёмом и охлаждаемой столешницей одновременно.

Среднетемпературные столы могут производиться следующих видов:

– с распашными дверями (ящиками);

– с нижним расположением агрегата (СХСн);

– встраиваемый;

– с кассетным агрегатом имеет уменьшенный по сравнению со стандартным столом, размер агрегатной части. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину, что при ограниченном пространстве на кухне это является неоспоримым преимуществом. Над кассетным агрегатным отсеком располагается дополнительный гастронормированный ящик для хранения продуктов. Так же съёмный кассетный агрегат позволяет легко и удобно проводить ремонтные работы агрегата;

– компактные имеют уменьшенный, по сравнению со стандартным столом, размер агрегатной части. Это позволяет при сохранении вместительности стола значительно уменьшить его ширину;

– для пиццы (СХСпц) предназначены для использования в технологическом процессе на предприятиях общественного питания. Основное назначение – хранение скоро портящихся полуфабрикатов из мяса, рыбы и других продуктов, применяемых для приготовления пиццы. Может быть выполнен с гранитной или нержавеющей столешницей, с гранитными или нержавеющими бортами. Данный стол дополнительно возможно укомплектовать настольной холодильной витриной ToppingBOX;

– станция для хот-догов удобная и функциональная техника, вмещающая все оборудование, необходимое для приготовления хот-догов. На рабочей поверхности холодильного стола можно установить технологическое оборудование. Шесть выдвижных гастронормированных ящиков обеспечивают хранение необходимых ингредиентов в охлажденном состоянии. По желанию ящики могут быть заменены на дверцы;

– для салата (СХСс) предназначен для обеспечения сохранности и свежести составляющих для холодных закусок и салатов. Благодаря удобной конструкции, всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Возможно изготовление холодильного стола, как с откидной крышкой, охлаждаемого гнезда под гастроемкости, так и без нее. Возможно исполнение с нижним расположением агрегата;

– для салатов (саладетта) передвижной (СХСнс) предназначен для сохранения свежести ингредиентов для холодных закусок и салатов. Благодаря удобной конструкции всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Холодильный стол выполнен из высококачественной нержавеющей стали, столешница - из полипропилена 10 мм. Два выреза под гастроемкости с крышками под 14 GN1/6, в комплект входят разделители. Стол комплектуется настольной полкой для гастроемкостей 10 GN 1/3. Регуляция температурного

режима производится с помощью электронного блока управления. Оснащается поворотными колёсными опорами;

– кегератор (ХКп) представляет собой современную систему для охлаждения и продажи разливных напитков. Она позволяет свести к нулю риск скисания пива в открытой кеге, а также сокращает нежелательные запахи в торговой точке. Для правильной работы перед размещением в кегератор, кеги должны быть предварительно охлаждены. Выпускается стационарным или мобильным с колёсными опорами высотой 70мм. Оснащается каплесборником;

– открытый (СХСо) предназначен для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы, так же может использоваться для демонстрации и выкладки продуктов. Столешница холодильного стола, охлаждаемая, с бортиками по периметру, предотвращающие стекание жидкости на пол. В углу стола имеется дренажное отверстие для стока жидкости в лоток. Внизу стола расположена полка для хранения инвентаря;

– кондитерский (КСХСн) стол оснащен универсальными направляющими, на которых с лёгкостью помещаются и гастроёмкости GN 1/1 и пекарский противень 600х400 (EN). Имеет более широкие, по сравнению со стандартными, дверные проёмы. В каждом отделении находится четыре пары направляющих. Их количество возможно изменять при заказе. При этом необходимо учитывать высоту продукта хранения;

– сквозное исполнение используется в островном размещении для работы с двух сторон. Также выступает в помощь в организации потоков внутри цеха и используется как элемент открытой шоу- кухни/бара. В сквозном исполнении возможно выполнить среднетемпературные столы для пиццы, для салатов, стандартные; с компактным и выносным агрегатом. В крашенном и нержавеющем исполнении;

– с охлаждаемой столешницей (СХСнос). Отличием данной модификации столов является охлаждаемая столешница с независимой панелью управления;

Температура рабочей поверхности (столешницы) может быть установлена в диапазоне от -2°С до +7°С. Благодаря наличию двух пультов управления, холодильный стол может работать на охлаждение поверхности и объёма одновременно или раздельно.

– для бытовых отходов предназначены для кратковременного хранения отходов пищевых продуктов и напитков при температуре от 0°С до +8°С на предприятиях с ограничениями во времени утилизации отходов;

– настенная холодильная полка (НХП) предназначенадля хранения предварительно охлаждённых продуктов и устанавливаются на прочных капитальных стенах (кирпичных, бетонных) при помощи подвесов. Данное изделие целесообразно при ограниченном напольном пространстве.

Универсальный холодильный стол (УХС) предназначен для хранения пищевых продуктов и напитков при температуре от -8°С до +8°С.

Комбинированный холодильный стол (КХС) призван в рамках ограниченного пространства кухни уместить холодильный и морозильный объём для хранения полуфабрикатов и заготовок. Данный стол сочетает в себе два рабочих объёма: первый призван хранить в себе продукты при температуре -2...+8°С, а второй -10...-18°С. Тем самым комбинированный стол способен заменить две единицы оборудования. Комплектуется двумя пультами управления для независимой регулировки температуры в камерах и возможностью отключения одной из камер в случае необходимости. При этом вторая полностью сохранит свой функционал.

Рыночный холодильный стол (РХС) предназначены для демонстрации и кратковременного хранения мясных продуктов и полуфабрикатов на торговом месте.

Стол такого типа состоит из:

– охлаждаемой столешницы, выполненной из высококачественной нержавеющей стали. Продукты можно без опаски размещать непосредственно на столешницу. Так же этот материал облегчает отчистку оборудования по окончании рабочей смены.

– сварного каркаса, изготовленного из стали с полимерно-порошковым покрытием. Надёжный каркас обеспечивает солидный запас прочности для нагрузки продуктами. Снабжается регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола.

– дополнительной штангой для подвешивания продуктов и светодиодным светильником, не влияющим на температуру продуктов, находящихся поблизости.

Данный вид оборудования возможен к изготовлению с двумя основными типами холодильной установки:

1. Выносной тип холодильной установки. В этом случае холодильная система будет состоять из внешнего и внутреннего блока. Внутренний блок находится внутри стола. Его видимой частью является электронный блок управления для настройки необходимых температурных параметров. Внешний блок устанавливается на отдалении и соединяется с внутренним посредством трассы из нескольких труб для движения фреона. Чаще всего внешний блок имеет гораздо больший размер и обслуживает несколько внутренних блоков. Подобный тип холодильной установки позволяет снизить уровень шума в зоне обслуживания клиентов рынка и убрать излишние выделения тепла, которые могут сказаться на общем температурном фоне.

2. Встроенный тип холодильной установки. Такая система включает цельный холодильный блок, установленный в корпусе оборудования. Встроенная холодильная

установка позволяет обеспечить необходимую мобильность оборудования при перестановках или переезде на новое место торговли.

Все холодильные столы могут быть выполнены с порошковым покрытием. На всех столах имеются регулируемые опоры или колёсные опоры, по требованию. Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования.

Угловые холодильные столы предназначены для хранения пищевых продуктов и напитков при температуре от -2 до +8°С. Столы могут применяться на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. В угловом холодильном столе эффективно используется весь объем. За счёт специальной системы выдвижения теперь легко доставать предметы, которые хранятся в самых труднодоступных местах холодильного стола.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Корпус стола имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх стола накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Охлаждаемые столы имеют две, три или четыре дверки для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу - используется уплотнитель с магнитной вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены сетки-полки для укладки продуктов в герметичной упаковке. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка стола — это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a для СХС, R404a для НХС).

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко

осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая стол, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

Стол работает от электрической сети переменного тока напряжением 220В ±10% с частотой 50Гц с наличием заземляющего провода.

Среднетемпературный холодильный стол работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +28°С и относительной влажности 60%.

Низкотемпературный холодильный стол работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +28°С и относительной влажности 60%.

– Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с евровилкой, имеющей защитное заземление.

– Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т. п.).

– Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола.

– Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе стола.

– Запрещается ставить горячие предметы на столешницу стола.

– Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Секции холодильного стола могут оснащаться распашной дверью (дверьми) и (или) выдвижными ящиками. К примеру, на НХС-700-1 вместо 1-ой распашной двери можно установить 2 или 3 ящика Gastonorm GN1\1, на НХС-600-1 2 или 3 ящика Gastronorm GN 2\3. Среднетемпературный стол для пиццы имеет характеристики среднетемпературного, но высотой от пола 1060 мм, с гранитной (нержавеющей) столешницей и бортами – 1040 мм.

Среднетемпературный стол с нижним расположением агрегата и для салата (саладетта) имеет габариты низкотемпературного.

Двери среднетемпературных столов возможно выполнить с использованием стекла.

Таблица 1

Тип стола	Артикул	Габаритные размеры (мм)	Объем (литр)	Характеристика
Холодильные столы с дверями и ящиками				
Среднетемпературный холодильный стол с 1 дверью (ящиками)	CXC-700-1	900x700x850	146	Температурный режим: -2…+8°C Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	CXC-600-1	900x600x850	140	
	CXC-700-0/2	900x700x850	146	
	CXC-600-0/2	900x600x850	140	
	CXC-700-0/3	900x700x850	146	
	CXC-600-0/3	900x600x850	140	
Среднетемпературный холодильный стол с 2 дверями (ящиками)	CXC-700-2	1400x700x850	352	Температурный режим: -2…+8°C Микропроцессорный блок управления
	CXC-600-2	1400x600x850	305	

Среднетемпературный холодильный стол с 2 дверями (ящиками)	СХС-700-1/2	1400x700x850	352	Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХС-600-1/2	1400x600x850	305	
	СХС-700-1/3	1400x700x850	352	
	СХС-600-1/3	1400x600x850	305	
	СХС-700-0/4	1400x700x850	352	
	СХС-600-0/4	1400x600x850	305	
	СХС-700-0/5	1400x700x850	352	
	СХС-600-0/5	1400x600x850	305	
	СХС-700-0/6	1400x700x850	352	
	СХС-600-0/6	1400x600x850	305	
Среднетемпературный холодильный стол с 3 дверями (ящиками)	СХС-700-3	1810x700x850	500	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания:
	СХС-600-3	1810x600x850	428	
	СХС-700-2/2	1810x700x850	500	
	СХС-600-2/2	1810x600x850	428	
	СХС-700-2/3	1810x700x850	500	
	СХС-600-2/3	1810x600x850	428	
	СХС-700-1/4	1810x700x850	500	
	СХС-600-1/4	1810x600x850	428	

Среднетемпературный холодильный стол с 3 дверями (ящиками)	СХС-700-1/5	1810x700x850	500	220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХС-600-1/5	1810x600x850	428	
	СХС-700-1/6	1810x700x850	500	
	СХС-600-1/6	1810x600x850	428	
	СХС-700-0/6	1810x700x850	500	
	СХС-600-0/6	1810x600x850	428	
	СХС-700-0/7	1810x700x850	500	
	СХС-600-0/7	1810x600x850	428	
	СХС-700-0/8	1810x700x850	500	
	СХС-600-0/8	1810x600x850	428	
	СХС-700-0/9	1810x700x850	500	
	СХС-600-0/9	1810x600x850	428	
Среднетемпературный холодильный стол с 4 дверями (ящиками)	СХС-700-4	2300x700x850	665	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики
	СХС-600-4	2300x600x850	574	
	СХС-700-3/2	2300x700x850	665	
	СХС-600-3/2	2300x600x850	574	
	СХС-700-3/3	2300x700x850	665	
	СХС-600-3/3	2300x600x850	574	
	СХС-700-2/4	2300x700x850	665	
	СХС-600-2/4	2300x600x850	574	
	СХС-700-2/5	2300x700x850	665	
	СХС-600-2/5	2300x600x850	574	
	СХС-700-2/6	2300x700x850	665	
	СХС-600-2/6	2300x600x850	574	
	СХС-700-1/6	2300x700x850	665	
	СХС-600-1/6	2300x600x850	574	
	СХС-700-1/7	2300x700x850	665	
	СХС-600-1/7	2300x600x850	574	
	СХС-700-1/8	2300x700x850	665	
	СХС-600-1/8	2300x600x850	574	
	СХС-700-1/9	2300x700x850	665	
	СХС-600-1/9	2300x600x850	574	
	СХС-700-0/8	2300x700x850	665	

Среднетемпературный холодильный стол с 4 дверями (ящиками)	СХС-600-0/8	2300х600х850	574	холодильного стола снабжены доводчиками
	СХС-700-0/9	2300х700х850	665	
	СХС-600-0/9	2300х600х850	574	
	СХС-700-0/10	2300х700х850	665	
	СХС-600-0/10	2300х600х850	574	
	СХС-700-0/11	2300х700х850	665	
	СХС-600-0/11	2300х600х850	574	
	СХС-700-0/12	2300х700х850	665	
	СХС-600-0/12	2300х600х850	574	
Холодильные столы для пиццы				
Стол холодильный для пиццы СХСпц	СХСпц-800-1	900х800х1060 (850 до стол.)	152	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками Gastronorm GN1/1
	СХСпц-700-1	900х700х1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпц-600-1	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпц-800-0/2	900х800х1060 (850 до стол.)	152	
	СХСпц-700-0/2	900х700х1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпц-600-0/2	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпц-800-0/3	900х700х1060 (850 до стол.)	152	
	СХСпц-700-0/3	900х700х1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпц-600-0/3	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСнпц-800-2	1000х800х1060 (850 до стол.)	212	
	СХСнпц-700-2	1000х700х1060 (850 до стол.)	205	
	СХСпц-800-2	1400х800х1060	361	

Стол холодильный для пиццы СХСпц		(850 до стол.)		
	СХСпц-700-2	1400x700x1060 (850 до стол.)	352	
	СХСпц-600-2	1400x600x1060 (850 до стол.)	305	
	СХСнпц-800-3	1485x800x1060 (850 до стол.)	350	
	СХСнпц-700-3	1485x700x1060 (850 до стол.)	342	
	СХСпц-800-3	1810x800x1060 (850 до стол.)	509	
	СХСпц-700-3	1810x700x1060 (850 до стол.)	500	
	СХСпц-600-3	1810x600x1060 (850 до стол.)	428	
	СХСнпц-800-4	1900x800x1060 (850 до стол.)	462	
	СХСнпц-700-4	1900x700x1060 (850 до стол.)	462	
	СХСпц-700-4	2300x700x1060 (850 до стол.)	665	
	СХСпц-600-4	2300x700x1060 (850 до стол.)	574	
Стол холодильный для пиццы с гранитной столешницей и гранитными бортами	СХСпцгб-700-1	900x700x1060 (850 до стол.)	146	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания:
	СХСпцгб-600-1	900x600x1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпцгб-700-0/2	900x700x1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпцгб-600-0/2	900x600x1060 (850 до стол.)	140	

Стол холодильный для пиццы с гранитной столешницей и гранитными бортами	СХСпцгб-700-0/3	900х700х1060 (850 до стол.)	146	220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками Gastronorm GN1/1 Высота объемного борта 180 мм
	СХСпцгб-600-0/3	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСнпцгб-700-2	1000х700х1060 (850 до стол.)	205	
	СХСпцгб-700-2	1400х700х1060 (850 до стол.)	352	
	СХСпцгб-600-2	1400х600х1060 (850 до стол.)	305	
	СХСпцгб-700-3	1810х700х1060 (850 до стол.)	500	
	СХСпцгб-600-3	1810х600х1060 (850 до стол.)	428	
Стол холодильный для пиццы с нержавеющей столешницей и нержавеющими бортами	СХСпцб-700-1	900х700х1060 (850 до стол.)	146	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены
	СХСпцб-600-1	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпцб-700-0/2	900х700х1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпцб-600-0/2	900х600х1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпцб-700-0/3	900х700х1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпцб-600-0/3	900х600х1060 (850 до стол.)	140	

Стол холодильный для пиццы с нержавеющей столешницей и нержавеющими бортами	СХСпцб-700-2	1400x700x1060 (850 до стол.)	352	полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками Gastronorm GN1/1 Высота объемного борта 180 мм
	СХСпцб-600-2	1400x600x1060 (850 до стол.)	305	
	СХСпцб-700-3	1810x700x1060 (850 до стол.)	500	
	СХСпцб-600-3	1810x600x1060 (850 до стол.)	428	
	СХСпцб-700-4	2300x700x1060 (850 до стол.)	665	
	СХСпцб-600-4	2300x700x1060 (850 до стол.)	574	
Стол холодильный для пиццы с гранитной столешницей СХСпцг	СХСпцг-700-1	900x700x1060 (850 до стол.)	146	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола
	СХСпцг-600-1	900x600x1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпцг-700-0/2	900x700x1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпцг-600-0/2	900x600x1060 (850 до стол.)	140	
	СХСпцг-700-0/3	900x700x1060 (850 до стол.)	146	
	СХСпцг-600-0/3	900x600x1060 (850 до стол.)	140	
	СХСнпцг-700-2	1000x700x1060 (850 до стол.)	205	
	СХСпцг-700-2	1400x700x1060 (850 до стол.)	352	
	СХСпцг-600-2	1400x600x1060 (850 до стол.)	305	
	СХСнпцг-700-3	1485x700x1060 (850 до стол.)	342	

Стол холодильный для пиццы с гранитной столешницей СХСпцг	СХСпцг-700-3	1810х700х1060 (850 до стол.)	500	Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками Gastronorm GN1/1
	СХСпцг-600-3	1810х600х1060 (850 до стол.)	428	
	СХСпцг-700-4	2300х700х1060 (850 до стол.)	665	
	СХСпцг-600-4	2300х700х1060 (850 до стол.)	574	
Морозильные столы				
Морозильные столы с дверями и ящиками				
Низкотемпературный холодильный стол с одной дверью (ящиками)	НХС-700-1	900х700х850	146	Температурный режим: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХС-600-1	900х600х850	140	
	НХС-700-0/2	900х700х850	146	
	НХС-600-0/2	900х600х850	140	
	НХС-700-0/3	900х700х850	146	
	НХС-600-0/3	900х600х850	140	
Низкотемпературный	НХС-700-2	1400х700х850	352	Температурный режим:

холодильный стол с двумя дверями (ящиками)	НХС-600-2	1400х600х850	305	-10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХС-700-1/2	1400х700х850	352	
	НХС-600-1/2	1400х600х850	305	
	НХС-700-1/3	1400х700х850	352	
	НХС-600-1/3	1400х600х850	305	
	НХС-700-0/4	1400х700х850	352	
	НХС-600-0/4	1400х600х850	305	
	НХС-700-0/5	1400х700х850	352	
	НХС-600-0/5	1400х600х850	305	
	НХС-700-0/6	1400х700х850	352	
	НХС-600-0/6	1400х600х850	305	
Низкотемпературный холодильный стол с тремя дверями (ящиками)	НХС-700-3	1810х700х850	500	Температурный режим: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка
	НХС-600-3	1810х600х850	428	
	НХС-700-2/2	1810х700х850	500	
	НХС-600-2/2	1810х600х850	428	
	НХС-700-2/3	1810х700х850	500	
	НХС-600-2/3	1810х600х850	428	
	НХС-700-1/4	1810х700х850	500	
	НХС-600-1/4	1810х600х850	428	
	НХС-700-1/5	1810х700х850	500	
	НХС-600-1/5	1810х600х850	428	
	НХС-700-1/6	1810х700х850	500	
	НХС-600-1/6	1810х600х850	428	

Низкотемпературный холодильный стол с тремя дверями (ящиками)	НХС-700-0/6	1810x700x850	500	испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХС-600-0/6	1810x600x850	428	
	НХС-700-0/7	1810x700x850	500	
	НХС-600-0/7	1810x600x850	428	
	НХС-700-0/8	1810x700x850	500	
	НХС-600-0/8	1810x600x850	428	
	НХС-700-0/9	1810x700x850	500	
	НХС-600-0/9	1810x600x850	428	
Низкотемпературный холодильный стол с четырьмя дверями (ящиками)	НХС-700-4	2300x700×850	665	Температурный режим: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола
	НХС-600-4	2300x600×850	574	
	НХС-700-3/2	2300x700x850	665	
	НХС-600-3/2	2300x600x850	574	
	НХС-700-3/3	2300x700x850	665	
	НХС-600-3/3	2300x600x850	574	
	НХС-700-2/4	2300x700x850	665	
	НХС-600-2/4	2300x600x850	574	
	НХС-700-2/5	2300x700x850	665	
	НХС-600-2/5	2300x600x850	574	
	НХС-700-2/6	2300x700x850	665	
	НХС-600-2/6	2300x600x850	574	
	НХС-700-1/6	2300x700x850	665	
	НХС-600-1/6	2300x600x850	574	
	НХС-700-1/7	2300x700x850	665	
	НХС-600-1/7	2300x600x850	574	
	НХС-700-1/8	2300x700x850	665	
	НХС-600-1/8	2300x600x850	574	
	НХС-700-1/9	2300x700x850	665	
	НХС-600-1/9	2300x600x850	574	
	НХС-700-0/8	2300x700x850	665	
	НХС-600-0/8	2300x600x850	574	

Низкотемпературный холодильный стол с четырьмя дверями (ящиками)	НХС-700-0/9	2300х700х850	665	снабжены доводчиками
	НХС-600-0/9	2300х600х850	574	
	НХС-700-0/10	2300х700х850	665	
	НХС-600-0/10	2300х600х850	574	
	НХС-700-0/11	2300х700х850	665	
	НХС-600-0/11	2300х600х850	574	
	НХС-700-0/12	2300х700х850	665	
	НХС-600-0/12	2300х600х850	574	
Морозильные столы под выносной холод	НХСв-700-1	625х700х850	281	Температурный режим: от -10 до -18°С
	НХСв-700-2	1055х700х850	352	
	НХСв-700-3	1500х700х850	507	
	НХСв-700-4	1945х700х850	609	
Встраиваемый морозильный стол	НХСвс-700-1	900х700х815	141	Температурный режим: -10…-18°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХСвс-700-2	1400х700х815	312	
	НХСвс-700-3	1810х700х815	457	
	НХСвс-700-4	2300х700х815	602	

Морозильные столы под тепловое оборудование	НХСт-700-1	900х700х675	115	Температурный режим: -10…-18°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХСт-700-2	1400х700х675	260	
	НХСт-700-3	1810х700х675	381	
	НХСт-700-4	2300х700х675	502	
Морозильные столы с нижним расположением агрегата	НХСн-700-2	1000х700х850	205	Температурный режим: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц
	НХСн-600-2	1000х600х850	200	
	НХСн-700-1/2	1000х700х850	205	
	НХСн-600-1/2	1000х600х850	200	

Морозильные столы с нижним расположением агрегата	НХСн-700-3*	1485x700x850	342	Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХСн-600-3*	1485x600x850	292	
	НХСн-700-4*	1900x700x850	462	
	НХСн-600-4*	1900x600x850	377	
Морозильные столы с полимерным покрытием	НХСк-700-1	900x700x850	144	Температурный режим -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	НХСк-700-2	1400x700x850	352	
	НХСк-600-2	1400x600x850	305	
	НХСк-700-3	1810x700x850	500	
	НХСк-600-3	1810x600x850	428	
	НХСк-700-4	2300x700x850	665	
	НХСк-600-4	2300x600x850	574	
	НХСк-700-2/2	1810x700x850	500	
	НХСк-600-2/2	1810x600×850	428	
	НХСк-700-1/2	1400x700x850	352	
	НХСк-600-1/2	1400x600x850	305	
	НХСк-700-3/2	2300x700x850	665	
	НХСк-600-3/2	2300x600x850	574	

Кегераторы				
Кегераторы мобильные	ХКп-700-1	1200х700х950	-	Температурный режим: -2…+8°С (перед размещением кег в кегераторе кеги должны быть охлаждены) Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Расположение агрегата: боковое Автоматическая оттайка испарителя Цельнозаливной корпус Колеса h=70мм Повышенная прочность столешницы Настольный каплесборник
	ХКм-800-1	1400х800х950		
	ХКп-700-2	2000х700х950		
	ХКп-800-2	2000х800х950		
	ХКм-800-2	2300х800х950		
Кегераторы стационарные	ХКп-700-1	1200х700х950		Температурный режим: -2…+8°С (перед размещением кег в кегераторе кеги должны быть охлаждены)

	ХКм-800-1	1400х800х950		Микропроцессорный блок управления Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Расположение агрегата: боковое Автоматическая оттайка испарителя Цельнозаливной корпус Ножки, регулируемые по высоте Повышенная прочность столешницы Настольный каплесборник
	ХКп-700-2	2000х700х950		
	ХКп-800-2	2000х800х950		
	ХКм-800-2	2300х800х950		
Универсальные столы				
Столы с дверями и ящиками				
с 1 дверью (ящиками)	УХС-700-1	900х700х850	146	Температурный режим: -8…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания:
	УХС-600-1	900х600х850	140	
	УХС-700-0/2	900х700х850	146	

с 1 дверью (ящиками)	УХС-600-0/2	900x600x850	140	220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	УХС-700-0/3	900x700x850	146	
	УХС-600-0/3	900x600x850	140	
с 2 дверями (ящиками)	УХС-700-2	1400x700x850	352	Температурный режим: -8…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола
	УХС-600-2	1400x600x850	305	
	УХС-700-1/2	1400x700x850	352	
	УХС-600-1/2	1400x600x850	305	
	УХС-700-1/3	1400x700x850	352	
	УХС-600-1/3	1400x600x850	305	
	УХС-700-0/4	1400x700x850	352	
	УХС-600-0/4	1400x600x850	305	
	УХС-700-0/5	1400x700x850	352	
	УХС-600-0/5	1400x600x850	305	

с 2 дверями (ящиками)	УХС-700-0/6	1400x700x850	352	Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	УХС-600-0/6	1400x600x850	305	
с 3 дверями (ящиками)	УХС-700-3	1810x700x850	500	Температурный режим: -8…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	УХС-600-3	1810x600x850	428	
	УХС-700-2/2	1810x700x850	500	
	УХС-600-2/2	1810x600x850	428	
	УХС-700-2/2	1600x700x850	442	
	УХС-700-2/3	1810x700x850	500	
	УХС-600-2/3	1810x600x850	428	
	УХС-700-1/4	1810x700x850	500	
	УХС-600-1/4	1810x600x850	428	
	УХС-700-1/5	1810x700x850	500	
	УХС-600-1/5	1810x600x850	428	
	УХС-700-1/6	1810x700x850	500	
	УХС-600-1/6	1810x600x850	428	
	УХС-700-0/6	1810x700x850	500	
	УХС-600-0/6	1810x600x850	428	
	УХС-700-0/7	1810x700x850	500	
	УХС-600-0/7	1810x600x850	428	
	УХС-700-0/8	1810x700x850	500	
	УХС-600-0/8	1810x600x850	428	
	УХС-700-0/9	1810x700x850	500	
	УХС-600-0/9	1810x600x850	428	
с 4 дверями (ящиками)	УХС-700-4	2300x700x850	665	Температурный режим: -8…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite
	УХС-600-4	2300x600x850	574	
	УХС-700-3/2	2300x700x850	665	
	УХС-600-3/2	2300x600x850	574	
	УХС-700-3/3	2300x700x850	665	
	УХС-600-3/3	2300x600x850	574	

С 4 дверями (ящиками)	УХС-700-2/4	2300x700x850	665	hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	УХС-600-2/4	2300x600x850	574	
	УХС-700-2/5	2300x700x850	665	
	УХС-600-2/5	2300x600x850	574	
	УХС-700-2/6	2300x700x850	665	
	УХС-600-2/6	2300x600x850	574	
	УХС-700-1/6	2300x700x850	665	
	УХС-600-1/6	2300x600x850	574	
	УХС-700-1/7	2300x700x850	665	
	УХС-600-1/7	2300x600x850	574	
	УХС-700-1/8	2300x700x850	665	
	УХС-600-1/8	2300x600x850	574	
	УХС-700-1/9	2300x700x850	665	
	УХС-600-1/9	2300x600x850	574	
	УХС-700-0/8	2300x700x850	665	
	УХС-600-0/8	2300x600x850	574	
	УХС-700-0/9	2300x700x850	665	
	УХС-600-0/9	2300x600x850	574	
	УХС-700-0/10	2300x700x850	665	
	УХС-600-0/10	2300x600x850	574	
	УХС-700-0/11	2300x700x850	665	
	УХС-600-0/11	2300x600x850	574	
	УХС-700-0/12	2300x700x850	665	
	УХС-600-0/12	2300x600x850	574	
Столы с нижним расположением агрегата	УХСн-700-2	1000x700x850	205	Рабочая температура: -8…+8°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В
	УХСн-600-2	1000x600x850	200	
	УХСн-700-1/2	1000x700x850	205	
	УХСн-600-1/2	1000x600x850	200	
	УХСн-700-3*	1485x700x850	342	
	УХСн-600-3*	1485x600x850	292	
	УХСн-700-4*	1900x700x850	462	
	УХСн-600-4*	1900x600x850	377	

Комбинированные холодильные столы				
Комбинированные холодильные столы (холодильно-морозильные)				
Комбинированный холодильный стол	КХС-7012	1400x700x850	352	Температурный режим: камера 1: -2…+8°С, камера 2: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	КХС-6012	1400x600x850	305	
	КХС-70122	1810x700x850	500	
	КХС-60122	1810x600x850	428	
	КХС-70112	1810x700x850	500	
	КХС-60112	1810x600x850	428	
Комбинированный холодильный стол с 2 независимыми объемами	КХС-700-2	1520x700x850	352	Температурный режим: камера 1: -2…+8°С, камера 2: -10…-18°С Компрессор Aspera, Electrolux, lunite hermetique Микропроцессорный
	КХС-700-1/2	1520x700x850	352	
	КХС-700-1/3	1520x700x850	352	
	КХС-700-0/4	1520x700x850	352	
	КХС-700-0/5	1520x700x850	352	
	КХС-700-0/6	1520x700x850	352	
	КХС-700-3	1960x700x850	500	

Комбинированный холодильный стол с 2 независимыми объемами	КХС-700-2/2	1960x700x850	500	блок управления Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттаика испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	КХС-700-2/3	1960x700x850	500	
	КХС-700-1/4	1960x700x850	500	
	КХС-700-1/5	1960x700x850	500	
	КХС-700-1/6	1960x700x850	500	
	КХС-700-0/6	1960x700x850	500	
	КХС-700-0/7	1960x700x850	500	
	КХС-700-0/8	1960x700x850	500	
	КХС-700-0/9	1960x700x850	500	
	КХС-700-4	2390x700x850	665	
	КХС-700-3/2	2390x700x850	665	
	КХС-700-3/3	2390x700x850	665	
	КХС-700-2/4	2390x700x850	665	
	КХС-700-2/5	2390x700x850	665	
	КХС-700-2/6	2390x700x850	665	
	КХС-700-1/6	2390x700x850	665	
	КХС-700-1/7	2390x700x850	665	
	КХС-700-1/8	2390x700x850	665	
	КХС-700-1/9	2390x700x850	665	
	КХС-700-0/8	2390x700x850	665	
	КХС-700-0/9	2390x700x850	665	
	КХС-700-0/10	2390x700x850	665	
	КХС-700-0/11	2390x700x850	665	
	КХС-700-0/12	2390x700x850	665	
Холодильный стол среднетемпературный с нейтральной секцией	СХСnb-700	2000x700x850	665	Среднетемпературная часть рабочая температура: -2...+8°С Напряжение: 220В Температура окружающей среды: +12...+43°С
Холодильный стол среднетемпературный с нейтральными секциями, каплесборником и нок-боксом				

Угловые холодильные столы	СХСуг-700-1/3	2050/1485х700 х850	-	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками

Холодильно-морозильные тумбы	ХМТн-600-0/1	905х600х600	108	Температурный режим: Охлаждение +2…+8 С Заморозка -15…-18 С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique, Emdraco Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Выдвижной ящик холодильной тумбы снабжен доводчиками. Колесные опоры
Холодильный стол PERFECTUM				
Среднетемпературные холодильные столы с задним расположением агрегата	СХСз-700-2	890х700х850	-	Рабочая температура: -2 +8°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В
	СХСз-700-3	1305х700х850		
	СХСз-700-4	1720х700х850		
Среднетемпературные холодильные столы с задним расположением агрегата и МДФ	СХСр-700-2	890х700х850	-	Рабочая температура: -2 +8°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В
	СХСр-700-3	1305х700х850		
	СХСр-700-4	1720х700х850		

Холодильные столы с дверями-купе	СХСдк-600	1400х600х850	-	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус 2 двери-купе
	СХСдк-700	1400х700х850		
	СХСдк-600	1810х600х850		
	СХСдк-700	1810х700х850		
Компактные среднетемпературные холодильные столы с дверями и ящиками	СХСм-700-2	1200х700х850	352	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц
	СХСм-600-2	1200х600х850	302	
	СХСм-600-1	785х600х850	140	
	СХСм-700-1	785х700х850	146	

Компактные среднетемпературные холодильные столы с дверями и ящиками	СХСм-600-3	1650х600х850	428	Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСм-700-3	1650х700х850	500	
	СХСм-700-4	2060х700х850	610	
Настенная холодильная полка НПХ	НХП-1	1160х500х600	102	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус
	НХП-2	1780х500х600	208	

Холодильный стол для салатов СХСнс-700-4, передвижной	СХСнс-700-4	1900х700х850	520	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола
Холодильные столы с настенным агрегатным блоком	СХСан-700-2	1055х700х850	352	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность
	СХСан-700-3	1500х700х850	500	
	СХСан-700-4	1945х700х850	665	

				столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
Рыночные холодильные столы	РХСов/РХСо /РХСово /РХСоо	1000x925x900	150	Рабочая температура: +2…+7°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В
	РХСов/РХСо /РХСово /РХСоо	1200x925x900	180	
	РХСов/РХСо /РХСово /РХСоо	1500x925x900	225	
	РХСов/РХСо /РХСово /РХСоо	2000x925x900	300	
	РХСов/РХСо /РХСово /РХСоо	925x925x900	130	
Среднетемпературный холодильный стол для бытовых отходов	СХСбо-800-1	1000*800*1240	240	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены

				полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
Встраиваемые холодильные столы	СХСвс-700-2	1400x700x815	312	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСвс-700-3	1810x700x815	457	
	СХСвс-700-4	2300x700x815	602	
Холодильные столы увеличенного объёма	СХСуо-700-1*	900x700x850	175	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный

Холодильные столы увеличенного объёма	СХСуо-600-1*	900х600х850	168	блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСуо-700-2*	1400х700х850	422	
	СХСуо-600-2*	1400х600х850	366	
	СХСуо-700-3*	1810х700х850	660	
	СХСуо-600-3	1810х600х850	513	
	СХСуо-700-4*	2300х700х850	798	
	СХСуо-600-4	2300х600х850	688	
Холодильный стол с охлаждаемой столешницей	СХСнос-700-2*	1000х700х850	205	Температурный режим: -2…+8°С (объём), +2…+7°С (столешница) Два микропроцессорных блока управления (отдельно объём и столешница) Компрессор Aspera, ACC,
	СХСнос-600-2*	1000х600х850	195	

Холодильный стол с охлаждаемой столешницей	СХСос-700-2*	1400х700х850	352	Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСос-600-2*	1400х600х850	305	
	СХСос-700-3*	1810х700х850	500	
	СХСос-600-3*	1810х600х850	428	
Холодильные столы с полимерным покрытием	СХСк-700-1	900х700х850	144	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Корпус холодильного стола выполнен из оцинкованной стали с
	СХСк-700-2	1400х700х850	352	
	СХСк-600-2	1400х600х850	305	
	СХСк-700-3	1810х700х850	500	
	СХСк-600-3	1810х600х850	428	
	СХСк-700-4	2300х700х850	665	
	СХСк-600-4	2300х600х850	574	
	СХСк-700-2/2	1600х700х850	442	

Холодильные столы с полимерным покрытием	СХСк-700-2/2	1810х700х850	500	полимерным покрытием, столешница из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСк-600-2/2	1810х600×850	428	
	СХСк-700-1/2	1400х700х850	352	
	СХСк-600-1/2	1400х600х850	305	
	СХСк-700-3/2	2300х700х850	665	
	СХСк-600-3/2	2300х600х850	574	
Кондитерские холодильные столы	КСХСн-750-1	670х750х850	96	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	КСХС-750-1	1015х750х850	146	
	КСХСн-750-2	1130х750х850	205	
	КСХС-750-2	1495х750х850	352	
	КСХСн-750-3	1680х750х850	342	
	КСХС-750-3	2025х750х850	500	

Холодильные столы под выносной холод	СХСв-700-1	625х700х850	281	Температурный режим: от -2 до +8°С
	СХСв-700-2	1055х700х850	352	
	СХСв-700-3	1500х700х850	507	
	СХСв-700-4	1945х700х850	609	
Сквозные холодильные столы	СХСн-700-1	580х700х850	110	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСн-600-1	580х600х850	95	
	СХСн-700-2	1000х700х850	205	
	СХСн-600-2	1000х600х850	200	
	СХСн-500-2	1000х500х850	190	
	СХСн-700-3	1485х700х850	342	
	СХСн-600-3	1485х600х850	292	
	СХСн-500-3	1485х500х850	251	
	СХСн-700-4	1900х700х850	462	
	СХСн-600-4	1900х600х850	377	
	СХСн-500-4	1900х500х850	314	
	СХСм-700-1	785х700х850	146	
	СХСм-600-1	785х600х850	140	
	СХСм-700-2	1200х700х850	352	
	СХСм-600-2	1200х600х850	302	
	СХСм-700-3	1650х700х850	500	
	СХСм-600-3	1650х600х850	428	
	СХСм-700-4	2060х700х850	610	
	СХС-700-1	900х700х850	146	
	СХС-600-1	900х600х850	140	
	СХС-500-1	900х500х850	134	
	СХС-700-2	1400х700х850	352	
	СХС-600-2	1400х600х850	305	
	СХС-500-2	1400х500х850	254	
	СХС-700-3	1810х700х850	500	
	СХС-600-3	1810х600х850	428	
	СХС-500-3	1810х500х850	356	
	СХС-700-4	2300х700х850	665	
	СХС-600-4	2300х600х850	574	

	СХС-500-4	2300x500x850	478	
Холодильные столы под тепловое оборудование	СХСт-700-1	900x700x675	115	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСт-700-2	1400x700x675	260	
	СХСт-700-3	1810x700x675	381	
	СХСт-700-4	2300x700x675	502	
Среднетемпературные холодильные столы с дверями и ящиками с кассетным агрегатом	СХСка-600-2	1340x600x850	352	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite

Среднетемпературные холодильные столы с дверями и ящиками с кассетным агрегатом	СХСка-600-3	1770х600х850	302	hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСка-700-2	1340х700х850	418	
	СХСка-700-3	1770х700х850	495	
Холодильные столы с нижним расположением агрегата	СХСн-700-2	1000х700х850	205	Рабочая температура: -2…+8°С Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В
	СХСн-600-2	1000х600х850	200	
	СХСн-700-1/2	1000х700х850	205	
	СХСн-600-1/2	1000х600х850	200	
	СХСн-700-3*	1485х700х850	342	
	СХСн-600-3*	1485х600х850	292	
	СХСн-700-4*	1900х700×850	462	
	СХСн-600-4*	1900х600×850	377	
Холодильные столы открытые	СХСо-1000-700	1000х700х850	-	Температурный режим: +2…+7°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite
	СХСо-1000-600	1000х600х850		
	СХСо-1200-700	1200х700х850		

Холодильные столы открытые	СХСо-1200-600	1200х600х850		hermetique Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 0,5 кВт Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Повышенная прочность столешницы холодильного стола
	СХСо-1500-700	1500х700х850		
	СХСо-1500-600	1500х600х850		
Холодильные столы для салатов	СХСнс-700-2	1000х700х850	205	Температурный режим: -2…+8°С Микропроцессорный блок управления Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, lunite hermetique Динамическое охлаждение Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 0,5 кВт Автоматическая оттайка испарителя Столы выполнены полностью из нержавеющей стали Цельнозаливной корпус Повышенная прочность столешницы холодильного стола
	СХСнс-700-2	1000х600х850	195	
	СХСс-700-2	1400х700х850	352	
	СХСс-600-2	1400х600х850	305	
	СХСнс-700-2	1400х600х850		
	СХСс-700-2	1400х700х850		
	СХСс-600-2	1400х600х850		
	СХСс-700-3	1810х700х850	500	
	СХСс-600-3	1810х600х850	428	
	СХСнс-700-3	1485х700х850		
	СХСс-700-3	1810х700х850		
	СХСс-600-3	1810х600х850		
	СХСс-700-4	2300х700х850	665	

Холодильные столы для салатов	СХСс-600-4	2300х600х850	574	Выдвижные ящики холодильного стола снабжены доводчиками
	СХСс-700-4	2300х700х850		
	СХСс-600-4	2300х600х850		
	СХСнс-700-4	2300х700х850		

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.

2. После окончания работы на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на стол, вынув электровилку из розетки.

3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Стол должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

2. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.

3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

4. После выхода на рабочий режим стола произвести закладку продуктов.

5. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полок, соприкасающиеся с пищей.

Внимание!

– запрещается устанавливать холодильное оборудование рядом с источниками, излучающих тепло (наличие таких источников отрицательно сказывается на работе стола);

– если температура в непосредственной близости от оборудования завышена, то

эксплуатационные характеристики стола могут быть ниже заявленных;

– продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до комнатной температуры.

6. ПУСКО-НАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ ПО СТОЛАМ, ОБОРУДОВАННЫЕ СПЛИТ СИСТЕМОЙ (ВЫНОСНЫМ МОТОРНЫМ БЛОКОМ)

Монтаж данных столов осуществляется по принципу установки бытовых систем кондиционирования.

Разделяется на 2 этапа: монтаж внешнего блока и монтаж холодильного стола.

Монтаж внешнего блока:

Внимание: холодильная система внешнего блока и холодильного стола находится под избыточным давлением азота.

– Закрепить внешний блок в хорошо проветриваемом помещении, где допускается уровень шума 55Дб, на стену или вертикальную поверхность, позволяющую выдержать вес 30 кг.

– Подвести к внешнему блоку подающую (жидкостную) и всасывающую магистраль. Подающая магистраль (жидкостная) должна быть выполнена медной трубкой 1/4”.

– Всасывающая магистраль должна быть выполнена медной трубкой 3/8”.

Важно!!! При выборе трассы для монтажа магистрали необходимо по возможности сокращать резкие изгибы трассы с целью снижения гидравлического сопротивления и повышения КПД холодильной машины.

Максимальная длина трассы - до 10 м. Трасса в комплект поставки не входит!

– Подвести электропитание внешнего блока. Параметры электропитание внешнего блока – 220V/ 50 Гр./ 3 А /700 W (при пуске компрессора возможно повышение тока до 15 А). Соединить разъемы в блоке с советующим разъемом жгута электромагистрали.

– Монтаж холодильного/морозильного стола:

1. Разместите стол горизонтально на прочном основании. Горизонтальность стола обеспечивается регулировкой ножек.

2. Подведите магистрали от внешнего блока к столу. При монтаже магистралей обеспечить изоляцию всасывающей магистрали изоляцией k-flex или соответствующими аналогами.

Эксплуатация оборудования без изоляции всасывающей магистрали категорический запрещено!

3. Подвести электропитание стола путем соединения разъема жгута электромагистрали с ответным разъемом на столе.

Параметры электропитание стола – 220V/ 50 Гр./ 1 А /220 W

4. Обеспечить дренаж конденсата в канализационный сток.

– Пусконаладочные работы:

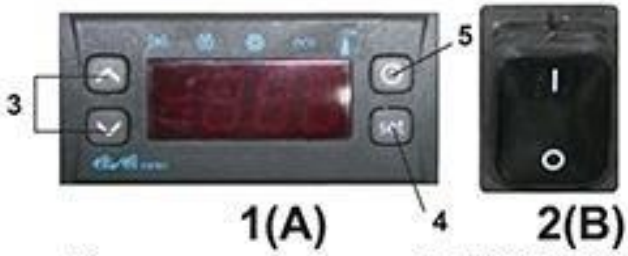
1. Провести вакуумирование гидравлического контура холодильной машины.

2. Заправить систему фреоном R404a или R134 (смотри шильдик компрессора). Объём заправки хладагентом осуществлять в соответствии с величиной, указанной на бирке холодильника.

3. Запустить оборудование, проверить выход оборудование на режим.

Внимание!!! Попадание жидкого фреона в объем компрессора категорический запрещено и может привести к выходу оборудования из строя.

7. РЕГУЛИРОВКА КОНТРОЛЛЕРА ELIWELL



A Контроллер управления ELIWELL ID 961
B Выключатель холодильного стола.

Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства стола. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «E».

1. Сигнал аварии:

E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 – ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

2. Включение компрессора:

Горит		Компрессор работает
Мигает		Включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу)
Не горит		Компрессор отключен

Кнопки изменения параметров.

3. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола).
4. Кнопка выхода из программирования.

Просмотр и установка температуры.

Для просмотра нажмите кратковременно SET (4).

Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

Изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2...+8°C (-10 … -18°C).

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки … (5).

Индикаторы

	компрессор или реле	Включен при работающемкомпрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке
	авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера
	вентилятор	Включен во время работы вентилятора

8. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ ПРОДУКТОВ

При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:

1. Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки (2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.

2. При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.

3. Продукты должны быть разложены равномерно.

4. Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.

5. Рекомендуемая температура загружаемых продуктов +4ºС.

Для долгосрочной работы механизмов ящиков холодильных столов с доводчиком (направляющих):

1. Вес продуктов в одном ящике не должен превышать 18 кг.

2. Загрузка ящика продуктами должна осуществляться, путем укладывая продуктов. Без динамической нагрузки (бросков).

3. После санитарной обработки ящика (при необходимости его извлечения) ящик должен быть установлен в тот же проем холодильного стола, откуда он был извлечен. Ящик необходимо устанавливать строго по полозьям направляющих (без перекоса).

4. При закрывании ящика, в финальной части процесса, срабатывает доводчик, давление на ящик в этот момент, может служить причиной поломки доводчика.

5. Открывание ящика на полную длину должно осуществляться без резких движений.

6. Для стабильной работы направляющих ящика, рекомендуется бережное обращение при эксплуатации.

9. ОТТАИВАНИЕ

1. Оттаивание испарителя стола осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке, и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

2. Длительность и периодичность оттайки испарителя, заложена в контроллере исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема холодильного стола.

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры, ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели стола.

10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1) Обслуживание, которое необходимо производить ежедневно.

1. Уборка и чистка поверхностей, которые использовались в течение рабочей смены.

2) Обслуживание, которое необходимо производить не реже чем один раз в месяц.

Для этого:

1. Извлечь из стола все продукты.
2. Отключить стол от электросети.
3. Подождать, пока температура внутри стола поднимется до комнатной температуры (при открытых дверцах).
4. Очистить поверхность внутреннего объема стола, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.
5. Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата от пыли и грязи при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор (наружный теплообменник) сжатым воздухом. *
6. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.
7. Прежде, чем подключить стол к электросети, необходимо убедиться в том, что стол хорошо очищен, вымыт и высушен.
8. После того, как температура в столе достигнет рабочего значения, можно загрузить продукты.

*Пункт 5 должен выполнять механик холодильного оборудования, по договору с организацией, эксплуатирующей холодильное оборудование.

3) Обслуживание, которое необходимо производить не реже чем один раз в 6 месяцев:

1. Проверка работы всех датчиков, регуляторов и средств защиты.
2. Проверка оборудования на наличие утечек фреона.
3. Проверка системы электропитания.

*Пункт 1,2,3 должен выполнять механик холодильного оборудования, по договору с организацией, эксплуатирующей холодильное оборудование.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;
- «Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жироудалитель.

11. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

1. Хранение витрины должно осуществляться в упаковке завода-изготовителя.
2. Хранение витрины под прямыми солнечными лучами и под воздействием УФ-излучения воспрещается.
3. Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения.
4. Атмосфера вокруг витрины не должна содержать химически активных примесей, приводящих к коррозии металла.
5. Рекомендуется хранить витрину в сухом помещении при температуре окружающего воздуха от -20°С до + 50°С.
6. При образовании конденсата внутри стеклопакета(-ов) не стоит бить тревогу. Повышенная влага будет исключена в течение месяца после изготовления витрины.
7. Во время работы витрины при температуре свыше 25°С и относительной влажности более 50% допускается выпадение конденсата на её элементах. В таком случае необходимо протереть запотевшие элементы сухой тряпкой из микрофибры.

12. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключен стол к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Не превышает ли загрузка максимально допустимого уровня загрузки?
4. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
5. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
6. Чистые ли теплообменники?

13. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Стол холодильный – 1 шт.
2. Полка-сетка с парой направляющих в соответствии с количеством секций (дверей) стола.

Количество дверей в столе (2;3;4)

Количество полок-сеток (2;3;4)

Количество направляющих (4;6;8)

3. Ящики – по исполнению стола.
4. Паспорт – 1 шт.

14. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации стола холодильного – 1 год со дня ввода в эксплуатацию. Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильного стола, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильный стол вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и не согласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем.

На механические повреждения холодильного стола, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации стола, гарантийные обязательства не распространяются.

Время нахождения холодильного стола в ремонте в гарантийный срок не включается.

15. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство оприемке		
Стол холодильный (Наименование изделия)	(Обозначение)	№ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

16. СХЕМЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Рисунок 1. Электрическая схема СХС, оснащенным контроллером Eliwell

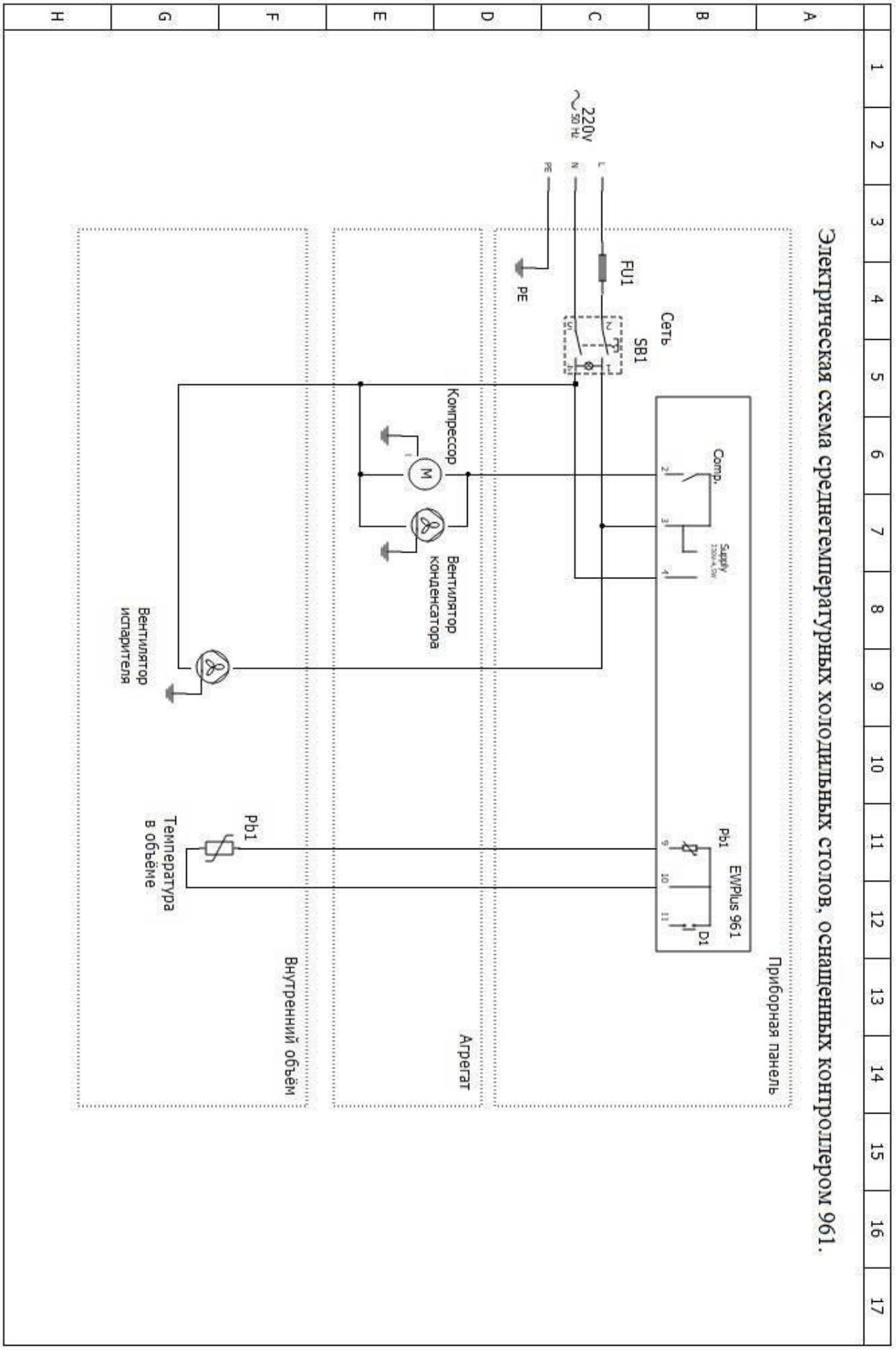
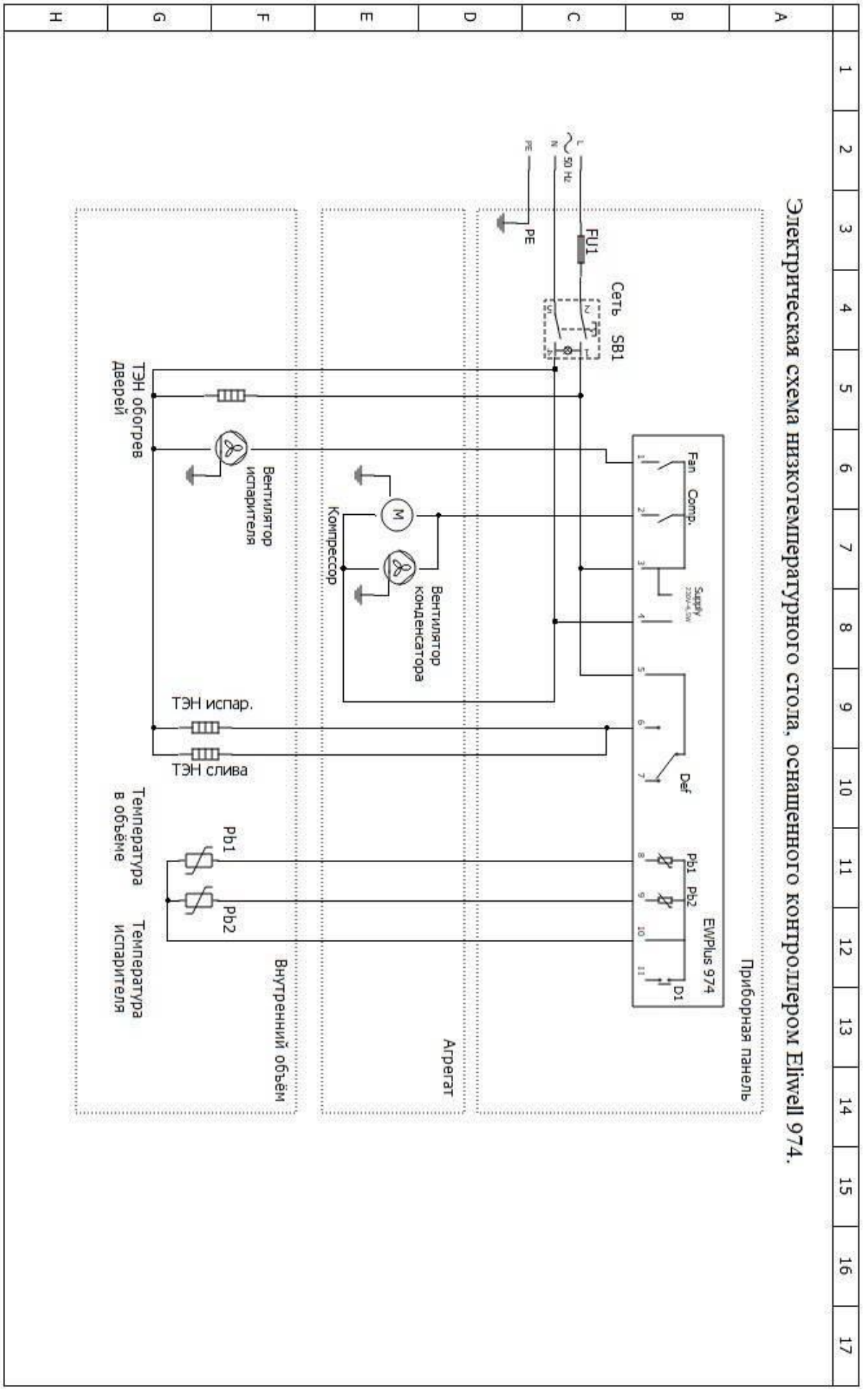


Рисунок 2. Электрическая схема НХС, оснащенным контроллером El



ФИНИСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru