# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ **СТОЛЫ**

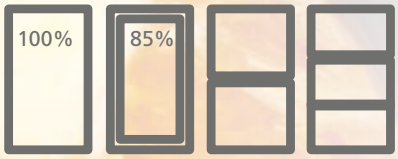
Carboma®

центр профессиональной кухни бара, ресторана, магазина





# **РЕШЕНИЯ** ДЛЯ ЛЮБЫХ КОНФИГУРАЦИЙ




Различные комбинации дверей и ящиков:
- Металлические
- Стеклянные
- Ящики 2 и 3 секции




Рабочий стол каждой модели доступен с плинтусом на столешнице и без нее




Столешница из нержавеющей стали. Цельнозаливной плинтус




Гастрономированные отсеки с регулировкой под решетки и емкости



Округленные края дверей и плинтусов снижают риск травмы



# **РЕШЕНИЯ** ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОВАРОВ





Размеры ножек и колесных опор до 230 мм (от 150 до 230 мм) позволяют подстроить стол под повара любого роста



Все столы изготавливают из нержавеющей стали - исполнение INOX



Исполнение BLACK&STEEL идеально подчеркнет интерьеры кондитерских и баров

# **ТЕХНОЛОГИИ** ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вентилируемая система охлаждения: равномерность и свежесть

U-циркуляция: эффективность и надежность

Выдвигаемый агрегатный узел кассетного типа. Легкое обслуживание и быстрая замена

Максимальная гигиена. Кассетный агрегат позволяет мыть весь пол в мойке. Формованное дно без углов

Двухконтурные уплотнители. Цельнозаливной корпус

R134a

Есть модели на хладагенте R134



# ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И НАДЕЖНОСТЬ

**- 24 000 руб.**

| | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| РУБЛЕЙ* в год | 5 000 руб. | 8 800 руб. | 12 200 руб. | 18 800 руб. | 21 300 руб. | 23 800 руб. | 29 000 руб. |

*рассчитано для стола с тремя дверьми в течении одного календарного года

**A** ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС

- Цельнозаливной корпус и столешница
- Двухконтурный уплотнитель
- Эффективный кассетный агрегат



# **СТОЛЫ БАРНЫЕ** 570 мм

## ОТЛИЧНЫЙ ОБЗОР ПРОДУКТА, ВСЕГДА ЧИСТОЕ СТЕКЛО

**0...+12°C**



### 570 COFFEE BAR

Серия столов глубиной 570 мм. Используются под кофемашины для хранения молока и кофейных зерен. Удобный отсек для выбивания холдера кофемашины. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



### 570 INOX BAR

Холодильные столы Carboma 570 мм из нержавеющей стали – могут использоваться как отдельно, так и встраиваться в барные стойки, глубиной от 600 мм. Исполнение: INOX





### 570 RAL BAR

Холодильные столы глубиной 570 мм. Цвет корпуса BLACK&STEEL, столешница из нержавеющей стали. Идеально поддерживают темный интерьер баров и кондитерских

**Доступные опции:**

- 85% — стеклянные двери
- 100% — frameless безрамное остекление
- колесные опоры для поваров любого роста
- гранитная / полипропиленовая столешница
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# СТОЛЫ STANDART 700 мм с боковым агрегатом

## УНИВЕРСАЛЬНОЕ И НАДЕЖНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД

0...+7°C

-18...-2°C



### 700 INOX ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым отсеком для холодильного/ морозильного агрегата. Заполнение отсеков : двери металлические, двери стеклянные, ящики. Исполнение: INOX



### 700 RAL ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым отсеком для холодильного/ морозильного агрегата. Заполнение отсеков: металлические двери, двери стеклянные, ящики. Исполнение: BLACK&STEEL

**Доступные опции:**

- 85% — стеклянные двери
- 100% — frameless безрамное остекление
- ящики 1/3
- колесные опоры для поваров любого роста
- гранитная / полипропиленовая столешница
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# **СТОЛЫ STANDART** 700 мм с нижним агрегатом

## МАКСИМУМ ЭФФЕКТИВНОСТИ НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ

**-2...+10°C**



### 700 INOX BOTTOM

Серия гастронормированных столов глубиной 700 мм (GN-1/1) с нижним расположением агрегата. Заполнение отсеков: двери металлические, ящики. Исполнение: INOX



### 700 RAL BOTTOM

Серия гастронормированных столов глубиной 700 мм (GN-1/1) с нижним расположением агрегата. Заполнение отсеков: двери металлические, ящики. Исполнение: BlACK&STEEL

**Доступные опции:**

- ящики 1/2
- колесные опоры для поваров любого роста
- гранитная / полипропиленовая столешница
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# **СТОЛЫ** для приготовления салатов (SALADETTA)

## УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КУХНИ И ЗАЛА САМООБСЛУЖИВАНИЯ



0...+7°C

### 700 SALAD ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата, предназначенных для приготовления салатов. Профессиональный уровень оснащения, большой выбор опций. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



-2...+10°C

### 700 SALAD BOTTOM

Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата, предназначенных для демонстрации и подачи салатов. Профессиональный уровень оснащения, большой выбор опций. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL

**Доступные опции:**

- стеклянные двери (85%)
- frameless безрамное остекление (100%)
- колесные опоры для поваров любого роста
- гастроемкости 1/6, 1/3, 1/1 (1/1, 1/6, 1/3)
- конфигурация с крышками для гастроемкостей
- конфигурация со стеклянным колпаком
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# **СТОЛЫ STANDART** для приготовления пиццы

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ЛЮБОЙ КОНФИГУРАЦИИ



**0...+7°C**

### 700 PIZZA ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата. Столешница из натурального или искусственного камня различной конфигурации. Стойки под хранение коржей. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL

**-2...+10°C**



### 700 PIZZA BOTTOM

Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата. Столешница из натурального или искусственного камня различной конфигурации. Стойки под хранение коржей. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



**Доступные опции:**

- стойка для хранения коржей
- ящики 1/2
- ящики 1/3
- витрины для ингредиентов GN-1/3 (1/3, 1/3)
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ЛЮБОЙ КОНФИГУРАЦИИ



**0...+7°C**

## 700 SANDWICH ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата, с надстройками под ингредиенты для бутербродов, гамбургеров, панини.
Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



**-2...+10°C**

## 700 SANDWICH BOTTOM

Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата, с надстройками под ингредиенты для бутербродов, гамбургеров, панини.
Исполнение: : INOX, BLACK&STEEL

**Доступные опции:**

- 1/3 — гастроемкости 1/3
- конфигурация с крышками для гастроемкостей
- конфигурация со стеклянным колпаком
- система мониторинга с подключением к PC или BT

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Габаритные размеры,мм | Рабочая температура, °C | Стекло (85% обзор) | Стекло (100% обзор) FRAMELESS | Ящик над агрегатным отсеком 1/3 | Ящик 1/3 (3 шт.) | Ящик 1/2 (2 шт.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | мм | | 85% | 100% | | | |
| БАРНЫЕ СТОЛЫ (глубиной 570 мм.) | | | | | | | |
| 570 COFFEE BAR | | | | | | | |
| T57 M2 | 1260x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M3 | 1660x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M2 (раздвижные двери) | 1660x570x870 | +1...+12 | √ | | √ | | |
| 570 INOX BAR | | | | | | | |
| T57 M2 | 1260x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M3 | 1660x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M2 (раздвижные двери) | 1660x570x870 | +1...+12 | √ | | √ | | |
| 570 RAL BAR | | | | | | | |
| T57 M2 | 1260x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M3 | 1660x570x870 | 0...+7 | √ | √ | √ | | |
| T57 M2 (раздвижные двери) | 1660x570x870 | +1...+12 | √ | | √ | | |
| STANDART (с боковым расположением агрегата) | | | | | | | |
| 700 INOX ONE SIDE | | | | | | | |
| T70 M2 | 1260x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 L2 | 1260x700x870 | до -18 | | | | | |
| T70 M3 | 1670x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 L3 | 1670x700x870 | до -18 | | | | | |
| T70 M4 | 2080x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| 700 RAL ONE SIDE | | | | | | | |
| T70 M2 | 1260x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 L2 | 1260x700x870 | до -18 | | | | | |
| T70 M3 | 1670x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 L3 | 1670x700x870 | до -18 | | | | | |
| T70 M4 | 2080x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| STANDART (с нижним расположением агрегата) | | | | | | | |
| 700 INOX BOTTOM | | | | | | | |
| T70 M2GN | 1000x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| T70 M3GN | 1487x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| 700 RAL BOTTOM | | | | | | | |
| T70 M2GN | 1000x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| T70 M3GN | 1487x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| Для приготовления салатов (SALADETTA) | | | | | | | |
| 700 SALAD ONE SIDE | | | | | | | |
| T70 M2sal | 1260x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | | |
| T70 M3sal | 1670x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | | |
| 700 SALAD BOTTOM | | | | | | | |
| T70 M2salGN | 1000x700x865 | -2...+10 | | | | | |
| T70 M3salGN | 1487x700x865 | -2...+10 | | | | | |
| Для приготовления пиццы (PIZZA) | | | | | | | |
| 700 PIZZA ONE SIDE | | | | | | | |
| T70 M2pizza | 1260x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 M3pizza | 1670x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| 700 PIZZA BOTTOM | | | | | | | |
| T70 M2pizzaGN | 1000x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| T70 M3pizzaGN | 1487x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| Для приготовления бутербродов (SANDWICH) | | | | | | | |
| 700 SANDWICH ONE SIDE | | | | | | | |
| T70 M2sandwich | 1260x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| T70 M3sandwich | 1670x700(720)x870 | 0...+7 | √ | √ | | √ | |
| 700 SANDWICH BOTTOM | | | | | | | |
| T70 M2sandwichGN | 1000x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |
| T70 M3sandwichGN | 1487x700x865 | -2...+10 | | | | | √ |

4h TEST

Carboma®