

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Холодильные витрины предназначены для охлаждения, непродолжительного хранения и демонстрации продуктов питания, воды и соков, что делает данный тип оборудования незаменимым для ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания

Холодильные витрины марки COOLEQ станут прекрасным решением для Вашего бизнеса благодаря высокой технологичности оборудования и приятной цене

ПЛЮСЫ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН COOLEQ:

+ Регулятор температуры
+ LED-подсветка



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

CW-58
CW-70
CW-85
CW-98

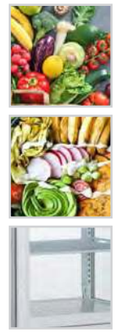
- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка

CW-58



CW-98





	CW-58	CW-70	CW-85	CW-98
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,18	0,18	0,18	0,18
Габариты, мм	428×386×810	428×386×885	428×386×960	428×386×1110
Объем, л	58	68	78	98
Температурный режим, °С	0…+12	0…+12	0…+12	0…+12
Хладагент	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 40г
Размеры полок, мм	365×307	365×307	365×307	365×307

CW-108



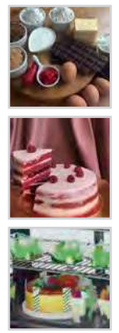


Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	428×386×810 мм
Объем	58 л
Температурный режим	0…+12 °С
Хладагент	R600a, 53г
Размеры полок	ø362 мм

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка

CW-120
CW-160

	CW-120	CW-160
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Объем, л	120	160
Температурный режим, °С	0…+12	0…+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 60г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло



CW-120S

CW-160S

	CW-120S	CW-160S
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Объем, л	120	160
Температурный режим, °С	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло



CW-130





Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	797×590×685 мм
Объем	130 л
Температурный режим	0...+12 °С
Хладагент	R600a, 90г
Размеры полок	765×295 мм 765×396 мм

- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло

CW-72

Напряжение	220 В
Мощность	0,19 кВт
Габариты	450×450×983 мм
Объем	72 л
Температурный режим	0...+12 °С
Хладагент	R600a, 55г
Размеры полок	ø305 мм

- Вращающиеся хромированные полки
- Двойное стекло





Настольные холодильные витрины VRX

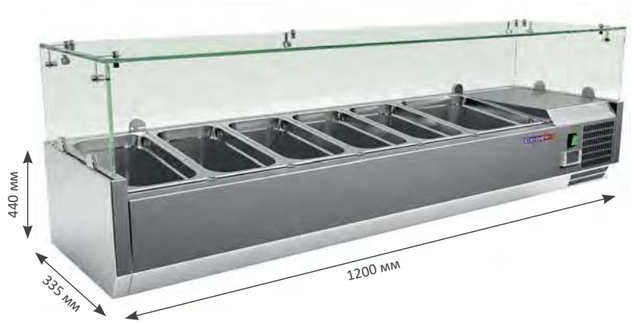
Витрины настольные предназначены для демонстрации, охлаждения и хранения салатов и закусок на предприятиях общественного питания и торговли. Модели оснащены цифровым термостатом и индикаторами охлаждения и работы компрессора. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

VRX 1200/330

VRX 1200/380

VRX 1500/330

VRX 1500/380





	VRX 1200/330	VRX 1200/380	VRX 1500/330	VRX 1500/380
Мощность, кВт	0,15	0,15	0,15	0,15
Габариты, мм	1200×335×440	1200×395×440	1500×335×440	1500×335×440
Вес, кг	39	42	44,1	49
Объем, л	33	40,3	44,1	54,6
Температурный режим, °С	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Количество гастроёмкостей	GN1/4×5*	GN1/4×5*	GN1/4×5*	GN1/3×5+GN1/2×1*
MAX глубина GN, см	150	150	150	150
Хладагент	R600a, 38г	R600a, 38г	R600a, 38г	R600a, 38г

* Гастроемкости заказываются отдельно





ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ID-8

Объем	67 л
Мощность	0,14 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	805×666×356 мм
Вес	30 кг
Температурный режим	0...+12 °C
Хладагент	R290, 63г

- 8 гастроемкостей GN1/6 в комплекте
- Функция авторазморозки







ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Витрины для мороженого используются в ресторанах, барах, кафе, магазинах и гостиницах для демонстрации и хранения мороженого, сорбетов, фруктового льда, замороженного йогурта и аналогичных десертов. Корпус выполнен из нержавеющей стали, крышка — из стекла





ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Фризеры для мороженого широко применяются в кафе, барах, ресторанах, а также на уличных точка быстрого питания. Фризеры марки COOLEQ работают с использованием смесей двух видов — жидкой или сухого порошка. В линейке представлены модель разного функционала: с помощью фризеров марки COOLEQ можно приготовить как мягкое, так и твердое мороженое. Мы также можем предложить Вам оборудование для приготовления жареного мороженого



ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

IF-1

IF-3

- **Ночное охлаждение**

	IF-1	IF-3
Мощность, кВт	1,4	1,9
Габариты, мм	750×440×850	750×540×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 2 компрессора	2 емкость 3 рожка 2 компрессора
Хладагент	R410, 490г	R410, 550г





IFE-1

IFE-3





	IFE-1	IFE-3
Мощность, кВт	1,2	1,7
Габариты, мм	750×440×850	750×540×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 1 компрессор	2 емкость 3 рожка 1 компрессор
Хладагент	R410, 490г	R410, 550г

Фризеры для мягкого мороженого

Фризеры для мягкого мороженого COOLEQ серии ICS предназначены для приготовления мороженого, фруктового льда, йогуртового мороженого и десертов на его основе. Смесь во фризере взбивается до консистенции кремообразной массы. При взбивании происходит насыщение смеси воздухом, что дает увеличение массы мороженого. Компактные и просты в использовании. Фризеры для мягкого мороженого идеально подходят для использования в барах, кафе и других заведениях общественного питания.

ICS-8D

ICS-8+8D

	ICS-8D	ICS-8+8D
Мощность, кВт	0,6	0,9
Габариты, мм	260×420×740	470×420×740
Объем бункера, л	8	8
Произв-сть, л/час	4	8
Комплектация	1 емкость	2 емкости
Хладагент	R290, 60г	R290, 135г





Фризер для жареного мороженого

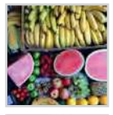
Фризеры для жареного мороженого COOLEQ IF-48 и IF-48GN предназначены для быстрого приготовления холодного десерта из натуральных фруктов и ягод с добавлением сахарного сиропа. Также можно использовать смеси для мороженого.

Фризеры отличаются высокой производительностью и надежностью. Подобные десерты будут замечательным, неординарным решением для предприятий общественного питания любого масштаба, а также отелей. Кроме того, данные модели мобильны и отлично подойдут для приготовления экзотических десертов в торговых центрах, парках, скверах и других местах массового скопления людей.

+ Быстрое охлаждение и остывание
+ Рабочая поверхность изготовлена из нержавеющей стали

IF-48

Напряжение	220 В
Мощность	1,05 кВт
Габариты	600×600×750 мм
Размер поверхности	8 см
Производительность	4 л/час
Хладагент	R22, 390г
Размер рабочей поверхности	480×480 мм









IF-48GN









Напряжение	220 В
Мощность	1,2 кВт
Габариты	1000×600×750 мм
Размер поверхности	8 см
Производительность	8 л/час
Хладагент	R22, 390г
Размер рабочей поверхности	480×480 мм

- 6 охлаждаемых гастроемкостей GN1/6
- 2 металлические лопатки

Фризер для твердого мороженого

Фризеры для твердого мороженого COOLEQ IF-15 используются в барах, кафе, на открытых летних площадках, в специальных отделах супермаркетов и торговых центрах для приготовления твердого мороженого.

IF-15



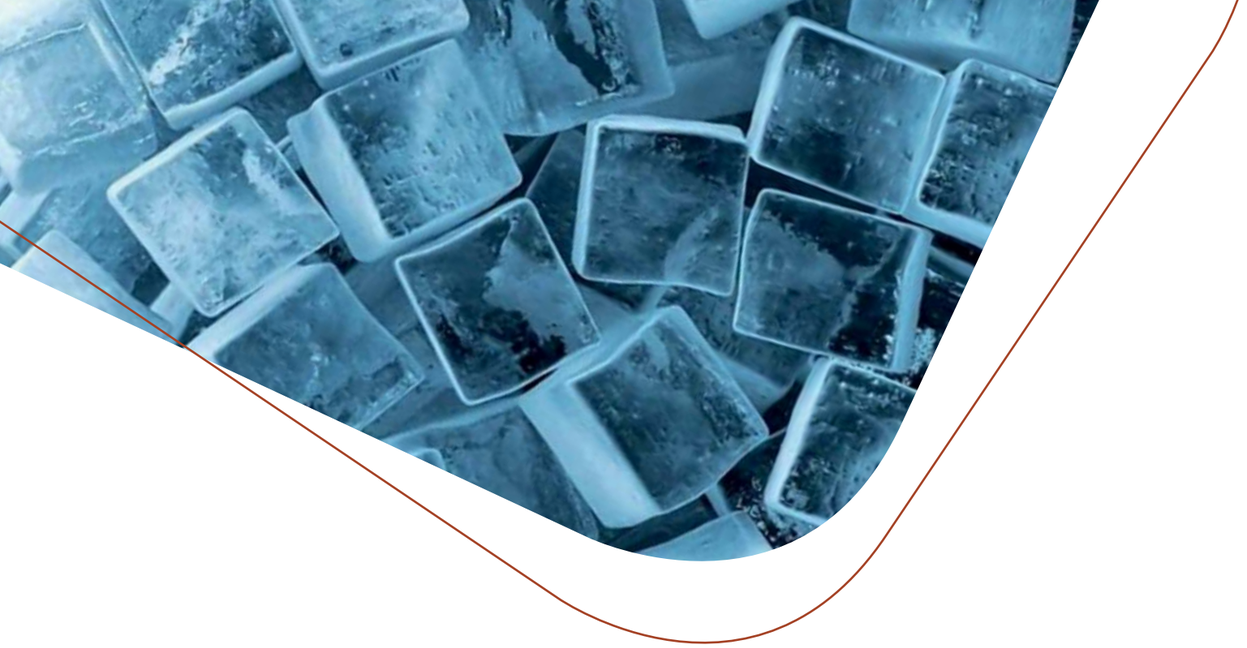






Объем бункера	1,5 л
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	393×241×323 мм
Производительность	0,9 кг/час
Хладагент	R600a, 24г





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

Льдогенераторы марки COOLEQ предназначены для получения пищевого чешуйчатого, гранулированного, пальчикового льда, льда кубиками и снега. В работе может использоваться как морская, так и пресная вода. Льдогенератор тот самый тип холодильного оборудования, которое необходимо в любом ресторане, кафе или баре. При помощи льдогенераторов можно с легкостью разнообразить меню, предложить посетителям новую форму подачи напитков и блюд.



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

ZB-10
пальчики





Объем емкости для воды	2 л
Объем емкости для льда	0,6 кг
Мощность	0,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	260×336×373 мм
Производительность	10 кг/сут
Хладагент	R134a, 56г

- Форма льда — пальчик (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм

ZB-12
пальчики

Объем емкости для воды	2,2 л
Объем емкости для льда	0,7 кг
Мощность	0,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	358×242×328 мм
Производительность	12 кг/сут
Хладагент	R600a, 21г

- Форма льда — пальчик (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм





ZB-15B
пальчики





Объем емкости для льда	1,5 кг
Мощность	0,13 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	423×357×452 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R290, 33г

- Форма льда — пальчик (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм
- Подача воды из бутыли

ZB-20
пальчики

Объем емкости для воды	4,5 л
Объем емкости для льда	1,2 кг
Мощность	0,13 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	435×380×431 мм
Производительность	20 кг/сут
Хладагент	R600a, 35г

- Форма льда — пальчик (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

ICD-12

пальчики





Объем емкости для воды	2 л
Объем емкости для льда	0,6 кг
Мощность	0,11 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	389×252×363 мм
Производительность	12 кг/сут
Хладагент	R600a, 21г

- Форма льда — пальчик (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм
- Таймер: от 30 мин. до 23,5 ч
- Функция подачи холодной воды

ZBC-18

кубики

Объем емкости для воды	2,2 л
Объем емкости для льда	1,1 кг
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	375×287×357 мм
Производительность	11 кг/сут
Хладагент	R600a, 35г

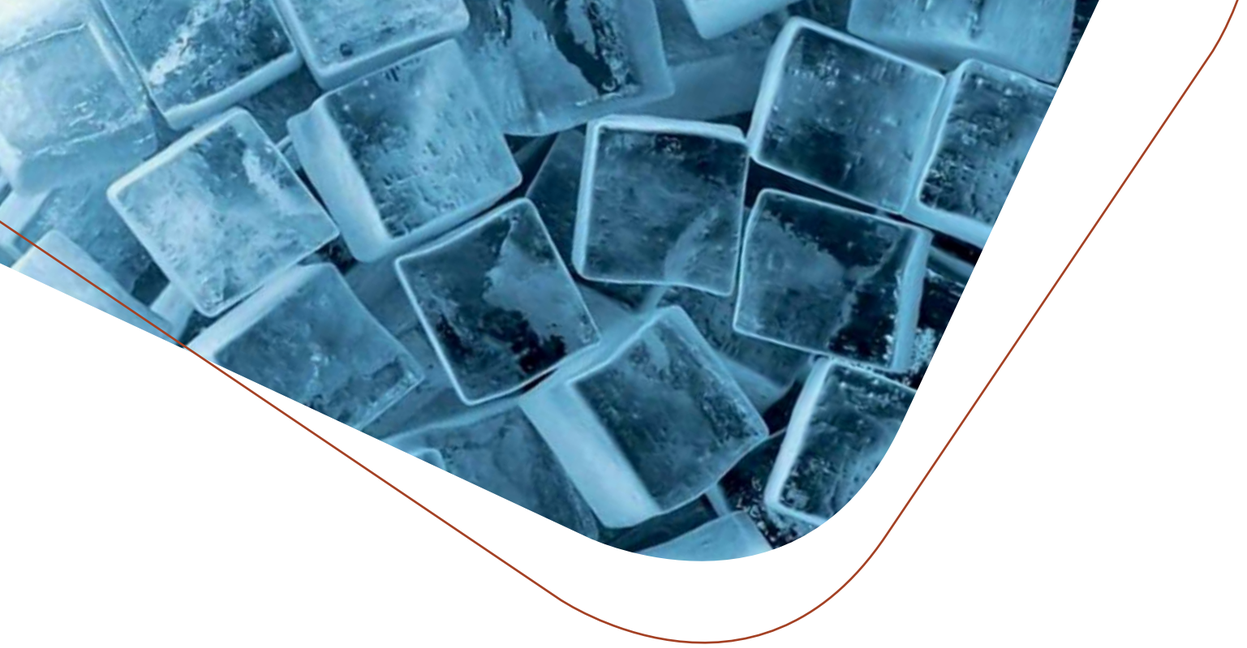
- Форма льда — кубики (3 размера):
  14×21 мм
  15×22 мм
  16×23 мм



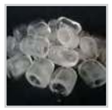


ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ









BF-20



BF-50

BF-20

BF-30

BF-50

пальчики

	BF-20	BF-30	BF-50
Мощность, кВт	0,17	0,22	0,25
Габариты, мм	380×480×590	420×528×655	498×604×831
Емкость бункера, кг	3,5	6	10
Производительность, кг/сут	20	26	50

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ

IC-35

IC-65

кубики









	IC-35	IC-65
Мощность, кВт	0,25	0,3
Габариты, мм	480×400×798	448×400×798
Емкость бункера, кг	13	13
Произв-сть, кг/сут	35	65
Охлаждение	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 51г	R290, 89г

IMS-20

IMS-40

IMS-85

гранулы







	IMS-20	IMS-40	IMS-85
Мощность, кВт	0,28	0,36	0,48
Габариты, мм	330×470×605	400×543×700	400×510×845
Емкость бункера, кг	10	15	25
Производительность, кг/сут	20	40	85
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 30г	R290, 47г	R290, 55г

IM-200SC

чешуя

Мощность	1 кВт
Габариты	560×810×1720 мм
Емкость бункера	150 кг
Производительность	200 кг/сутки
Охлаждение	Воздушное
Хладагент	R404a, 750г











ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

Шкафы шоковой заморозки марки COOLEQ могут использоваться при переработке мяса и рыбы, выпуске полуфабрикатов из них, а также в любых заведениях общественного питания, куда привозятся свежие продукты с малым сроком хранения

ШОКОВУЮ ЗАМОРОЗКУ ПРОДУКТОВ РЕКОМЕНДУЮТ ДЛЯ:

- \+ Мороженого
- \+ Овощей, фруктов, ягод
- \+ Различных видов полуфабрикатов (мясных, рыбных, кондитерских и др.)
- \+ Рыбы и мяса
- \+ Готовых блюд

CQF-5

CQF-10

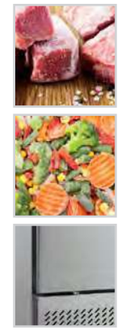
CQF-15

CQF-5



CQF-13





	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Мощность, кВт	0,76	1,5	1,5
Габариты, мм	800×800×930	800×800×1515	800×800×1515
Вместимость гастроемкостей: 40 мм глубиной 65 мм глубиной	 5×GN1/1 3×GN1/1	 10×GN1/1 7×GN1/1	 13×GN1/1 9×GN1/1
Вместимость противней: 600×400×40 мм 600×400×65 мм	 5 3	 10 7	 13 9
Шоковое охлаждение: с +70 °С до +3 °С за 90 мин (кг)	 20	 40	 60
Шоковая заморозка: с +70 °С до –18 °С за 240 мин (кг)	 15	 28	 38
Хладагент	R290, 150гр	R290, 150гр	R290, 150гр







ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

Холодильные шкафы марки COOLEQ — вертикальные среднетемпературные и низкотемпературные охлаждаемые шкафы для хранения и демонстрации продуктов питания и напитков. Холодильные шкафы могут быть со стеклянной дверцей (такие модели используются в торговом зале) или с глухой дверцей — для подсобных помещений

GN1410TN

Объем бункера	1476 л
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	1480×830×2010 мм
Тип покрытия	нержавеющая сталь
Хладагент	R290, 130г

- 6 полок
- Размер полок 534×648 мм





Барные холодильные шкафы

Холодильные шкафы COOLEQ предназначены для демонстрации и охлаждения напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Устройства оснащены стеклянной дверью и подсветкой. Имеют прочную конструкцию и износоустойчивые внутренние компоненты, что гарантирует длительный срок службы.

TBC-46
TBC-65
TBC-85 черный
TBC-85 белый
TBC-145





TBC-65



TBC-85

	TBC-46	TBC-65	TBC-85 черный
Габариты, мм	470×455×498	430×460×740	485×445×792
Объем, л	46	66	80
Температурный режим, °С	+4…+16	+4…+16	+4…+16
Хладагент	R600a, 22г	R600a, 23г	R600a, 22г
Количество полок, шт	5	5	5
Подсветка	нет	есть	есть
Размер полок, мм	370×220; 335×375	356×195; 361×330	260×369; 330×369

	TBC-85 белый	TBC-145
Габариты, мм	485×445×792	575×515×830
Объем, л	80	128
Температурный режим, °С	+4…+16	+4…+16
Хладагент	R600a, 22г	R600a, 20г
Количество полок, шт	5	5
Подсветка	нет	есть
Размер полок, мм	260×369; 330×369	428×390; 428×390 433×300; 430×380

- Стеклянная дверь
- Терморегулятор

COOLEQ

TBC-90S

TBC-145S

• Терморегулятор

	TBC-90S	TBC-145S
Габариты, мм	485×445×792	550×516×800
Объем, л	90	128
Температурный режим, °С	+4…+16	+4…+16
Хладагент	R600a, 19г	R600a, 20г
Количество полок, шт	3	4
Размер полок, мм		428×390; 428×390 433×300; 430×380
Подсветка	нет	нет





WC-145





Габариты	572×515×830 мм
Объем	128 л
Температурный режим	+4…+16 °С
Хладагент	R600a, 22г
Количество полок, шт	5 шт: 3 волнистые 2 плоские
Размер полок	436×300 мм 436×430 мм 436×390 мм
Подсветка	Подсветка

BF-150

BF-250

BF-350





	BF-150	BF-250	BF-350
Габариты, мм	600×515×905	920×515×905	1350×515×905
Объем, л	133	210	314
Температурный режим, °С	+2…+10	+2…+10	+2…+10
Хладагент	R600, 40г	R600a, 70г	R600a, 90г
Количество полок, шт	2	2	6
Размер полок, мм	515×350	835×350	445×350
Подсветка	есть	есть	есть

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

COOLEQ

Барные морозильные шкафы

Настольные морозильные шкафы марки COOLEQ предназначены для хранения замороженных продуктов в упаковке. Явным преимуществом данного оборудования являются компактные размеры шкафа, поэтому он не требует большого пространства для размещения, а значит сэкономит пространство.

TBF-60S

TBF-88S





	TBF-60S	TBF-88S
Габариты, мм	545×445×635	565×516×815
Объем, л	58	85
Температурный режим, °С	–14…–18	–14…–18
Хладагент	R600a, 32г	R600a, 33г
Количество полок, шт	2	2
Размер полок, мм	327×230 327×350	377×378

UF50GN

UF100G

	UF50GN	UF100G
Габариты, мм	595×560×626	595×560×856
Объем, л	55	98
Температурный режим, °С	–18…–22	–18…–22
Хладагент	R290a, 45г	R290a, 70г
Количество полок, шт	2	3
Размер полок, мм	440×380 440×170	440×380 440×170
Подсветка	есть	есть









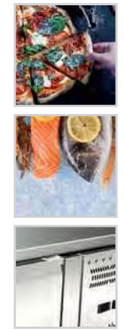
СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

Холодильные столы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали с искусственным охлаждением внутреннего объема (встроенный холодильный шкаф). Столешница, выполненная из нержавеющей стали, служит рабочей поверхностью для повара, что помогает сэкономить рабочее пространство

Столы холодильные

GN2100TN
GN2200TN
GN3100TN
GN3200TN
GN4100TN
GN4200TN
S901





	GN2100TN	GN2200TN	GN3100TN	GN3200TN
Габариты, мм	1360×700×860	1360×700×960	1795×700×860	1795×700×960
Объем, л	314	314	465	465
Температурный режим, °С	–2…+8	–2…+8	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г	R600a, 108г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	2*	2*	3*	3*
Бортик	есть	есть	нет	есть

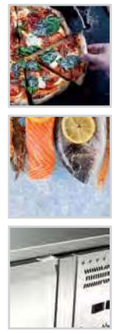
	GN4100TN	GN4200TN	S901
Габариты, мм	2230×700×860	2230×700×860	900×700×860
Объем, л	616	616	257
Температурный режим, °С	–2…+8	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г	R600a, 75г
Количество дверей, шт	4*	4*	2*
Бортик	нет	есть	нет

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

GN2200TNG
GN3200TNG





	GN2200TNG	GN3200TNG
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960
Объем, л	313	465
Температурный режим, °С	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	2 (стекло)*	3 (стекло)*
Бортик	есть	есть

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

S903 TOP S/S



Габариты	1365×700×860 мм
Объем	400 л
Температурный режим	–2…+8 °C
Хладагент	R290, 100г
Количество дверей, шт	3*
Бортик	нет



*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

Варианты раскладки гастроемкостей



Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

Планки-делители
в комплекте

GN2220TN
GN2230TN
GN2240TN
GN3220TN
GN3240TN
GN3260TN





	GN2220TN	GN2230TN	GN2240TN	GN3220TN
Габариты, мм	1360×700×960	1360×700×960	1360×700×960	1795×700×960
Объем, л	314	314	314	465
Температурный режим, °C	–2…+8	–2…+8	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г	R600a, 108г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	1*	1*	-	2*
Количество ящиков, шт	2*	3*	4*	2*
Бортик	есть	есть	есть	есть

	GN3240TN	GN3260TN
Габариты, мм	1795×700×960	1795×700×960
Объем, л	465	465
Температурный режим, °C	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	1*	1*
Количество ящиков, шт	4*	6*
Бортик	есть	есть

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

SNACK2100TN/600
SNACK3100TN/600





	SNACK-2100TN/600	SNACK-3100TN/600
Габариты, мм	1360×600×860	1795×600×860
Объем, л	260	102
Температурный режим, °C	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 108г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	2*	3*

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

Столы для пиццы

PS200

PS300

нержавеющая сталь









	PS200	PS300
Габариты, мм	900×700×1010	1365×700×1010
Размер рабочей поверхности, мм	900×461	1356×461
Температурный режим, °С	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 75г	R290, 100г
Количество дверей, шт	2*	3*
Вместимость верхней полки	на 5×GN1/6**	на 8×GN1/6**
Материал столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно







PS900

PS903

гранит



	PS900	PS903
Габариты, мм	900×700×1100	1365×700×1100
Размер рабочей поверхности, мм	903×488	1368×488
Температурный режим, °С	–2…+8	–2…+8
Хладагент	R600a, 75г	R290, 100г
Количество дверей, шт	2*	2*
Вместимость верхней полки	на 5×GN1/6**	на 8×GN1/6**
Материал столешницы	гранит	гранит

PZ2610TN-VRX380

PZ2600TN-VRX380

гранит









	PZ2610TN-VRX380	PZ2600TN-VRX380
Габариты, мм	2025×800×1000	1510×800×1000
Объем, л	428	428
Температурный режим, °С	–2…+8	+2…+8
Хладагент	R600a, 108 г	R600a, 108г
Количество дверей, шт	2*	2*
Количество ящиков, шт	7 (630×400 мм)	-
Емкость витрины	9×GN 1/3**	5×GN 1/3 + 1×GN 1/2**

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы

**Гастроемкости заказываются отдельно

PZ2600TN

гранит









Габариты	1510×800×1000 мм
Объем	428 л
Температурный режим	–2…+8 °С
Хладагент	R600a, 108г
Количество дверей, шт	2*
Витрина	нет

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

Салат-бары

S900

S903

	S900	S903
Габариты, мм	900×700×860	1365×700×860
Объем, л	265	400
Температурный режим, °С	+2…+8	+2…+8
Хладагент	R600a, 75г	R290, 100г
Количество дверей, шт	2*	3*
Расположение агрегата	нижнее	нижнее

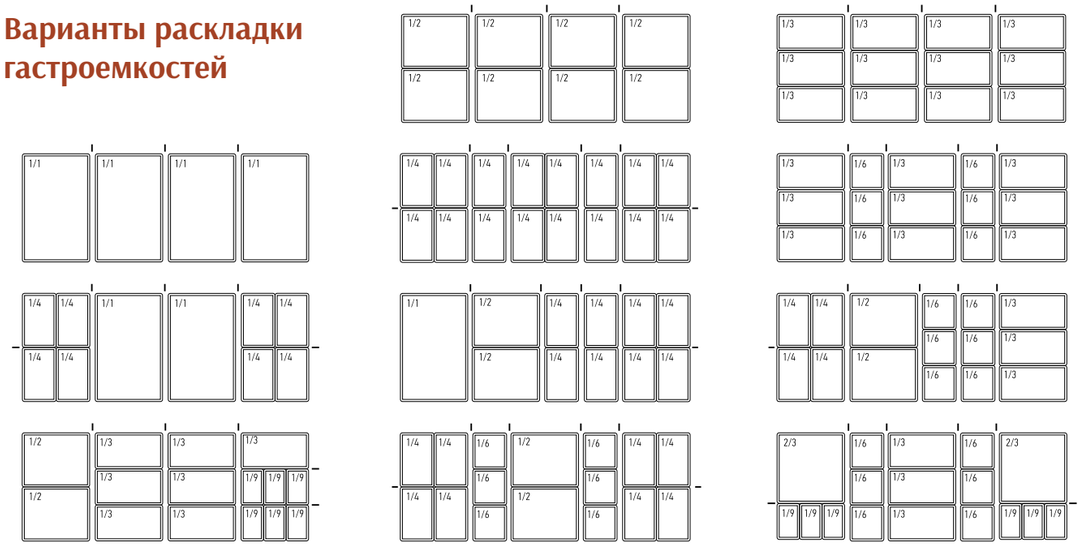




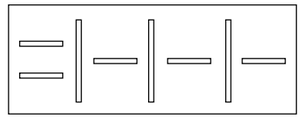
*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

Варианты раскладки гастроемкостей



Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.



Планки-делители
в комплекте

Столы морозильные

Морозильные столы COOLEQ предназначены для приготовления и хранения продуктов в замороженном виде. Все морозильные столы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали.

GN2200BT

GN3200BT

GN2100BT

GN3100BT





	GN2200BT	GN3200BT	GN2100BT	GN3100BT
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960	1360×700×860	1795×700×860
Объем, л	314	465	314	465
Температурный режим, °С	–20…–10	–20…–10	–20…–10	–20…–10
Хладагент	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*	3*	2*	3*
Расположение агрегата	сбоку	сбоку	сбоку	сбоку
Бортик	есть	есть	нет	нет

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

SS45BT





Габариты	900×700×860 мм
Объем	257 л
Температурный режим	–18…–20 °С
Хладагент	R290, 75г
Количество дверей, шт	2*
Расположение агрегата	внизу
Бортик	нет

*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

SNACK2100BT/600

Габариты	1360×600×860 мм
Объем	260 л
Температурный режим	–20…–10 °C
Хладагент	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*
Расположение агрегата	сбоку
Бортик	есть





*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

**Гастроемкости заказываются отдельно

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ





ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

Лари морозильные представляют собой оборудование, главной целью которого является хранение продуктов, подвергающихся глубокой заморозке. Они широко применяются в торговле, на предприятиях общепита и в любых других организациях, где необходимо хранение замороженной продукции. На сегодняшний день такие лари можно встретить на любой торговой точке, реализующей продукты питания



ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

CF-100

CF-150

CF-200









	CF-100	CF-150	CF-200
Габариты, мм	538×553×836	694×553×836	899×553×836
Объем, л	98,3	140,6	197,3
Температурный режим, °С	≤ –18	≤ –18	≤ –18
Температура окружающего воздуха,°С	+16...+32	+16...+32	+16...+32
Хладагент	R600a, 33г	R600a, 40г	R600a, 46г

• Лопатка для льда и корзина: 204×419×185 мм





СОКООХЛАДИТЕЛИ

Сокоохладители это оборудование, которое охлаждает, перемешивает и обеспечивает порционный разлив различных напитков — сока, чая, кофе. Он используется в кафе, барах, ресторанах, заведениях быстрого питания, а также в отелях и гостиницах. Корпус сокоохладителей COOLEQ изготовлен из нержавеющей стали



СОКООХЛАДИТЕЛИ

JD-12

JD-12+12

JD-12+12+12

JD-12



JD-12+12+12





	JD-12	JD-12+12	JD-12+12+12
Габариты, мм	410×290×660	410×410×660	600×410×660
Объем, л	12	24 (2 ёмкости — 12×2 л)	36 (3 ёмкости — 12×3 л)
Температурный режим, °C	+5...+12	+5...+12	+5...+12
Хладагент	R290, 50г	R290, 80г	R290, 90г







ГРАНИТОРЫ

Граниторы COOLEQ идеально подходят для приготовления охлажденных десертов. Система перемешивания обеспечит равномерную структуру продукта, а удобная система выдачи упростит использование

ГРАНИТОРЫ

SM-10

SM-10+10

	SM-10	SM-10+10
Габариты, мм	290×560×760	420×560×760
Объем, л	10	10+10
Температурный режим, °C	–2...–3	–2...–3
Хладагент	R290, 95г	R290, 185г









