
ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Салютта[®]

центр профессиональной
кухни бара, ресторана,
магазина



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

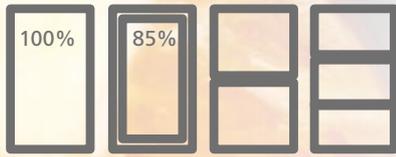
Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: osf@nt-rt.ru || Сайт: <http://oaopolus.nt-rt.ru/>

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

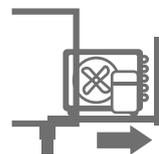
ТЕХНОЛОГИИ ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ



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



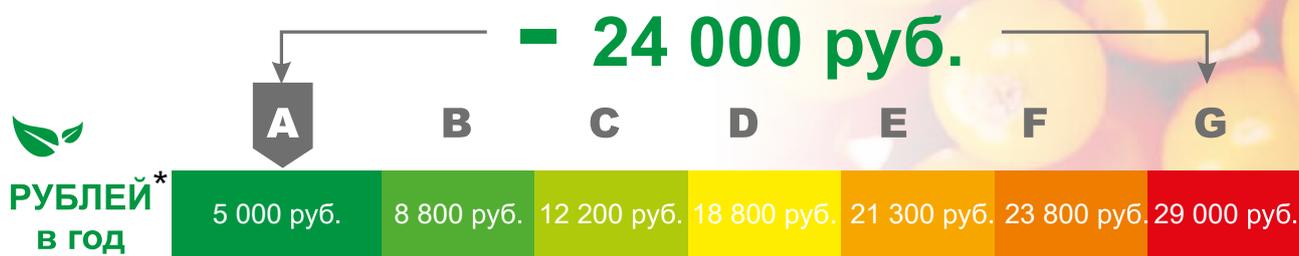
Двухконтурные уплотнители. Цельнозаливной корпус

R134a 

Есть модели на хладагенте R134



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И НАДЕЖНОСТЬ



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



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

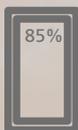
Холодильные столы Carboma 570 мм из нержавеющей стали – могут использоваться как отдельно, так и встраиваться в барные стойки, глубиной от 600 мм. Исполнение: INOX



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:



стеклянные
двери



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



700 RAL BOTTOM

Серия gastronормированных 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:



85%
стеклянные
двери



100%
frameless
безрамное
остекление



колесные опоры
для поваров
любого роста



гастроемкости
1/6, 1/3, 1/1



конфигурация
с крышками для
гастроемкостей



конфигурация
со стеклянным
колпаком



система
мониторинга с
подключением к
РС или BT

СТОЛЫ STANDART для приготовления пиццы

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
РЕШЕНИЯ ЛЮБОЙ
КОНФИГУРАЦИИ**



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



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



система мониторинга с подключением к PC или BT

СТОЛЫ для бутербродов

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:


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.)
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					√



Carboma®

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: osf@nt-rt.ru || Сайт: <http://oaopolus.nt-rt.ru/>

