

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR



## ЕВРОПЕЙСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОТ РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

- Крупнейший завод в Европе
- 20 лет на рынке профессионального холода
- Европейское оборудование и технологии
- 100% сквозной контроль качества
- Экологичные технологии производства

**POLAIR**  
impianti professionali di refrigerazione

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR

**Холодильные столы POLAIR - универсальное оборудование, совмещающее функции холодильного шкафа и полноценного рабочего стола**

**Холодильные столы позволяют экономить площадь помещений и оптимизировать работу персонала**

Холодильные шкафы POLAIR рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до **+43°C** и относительной влажности воздуха до **80%**

Диапазон рабочих температур от **-2 до +10°C**

Продуманная конструкция корпуса

+

Высокотехнологичная модульная холодильная система, расположенная в компактном агрегатном отсеке

=

Рациональное использование производственных площадей  
Оптимизация работы персонала  
Экономичность с точки зрения энергопотребления

## **Особенности холодильных столов POLAIR**

- Компактный цельнозаливной корпус (толщина стенки 43 мм)
- Динамическая система охлаждения
- Все элементы холодильной системы за пределами охлаждаемого отсека
- Двухъярусный холодильный агрегат расположен в узком агрегатном отсеке и выдвигается для обслуживания
- Электронный блок управления позволяет точно устанавливать и контролировать температуру
- Столешница толщиной 40 мм изготовлена из нержавеющей стали (1,0 мм) AISI 304
- Столы оснащены бортом высотой 60 мм
- Габаритные размеры столов определены стандартами размеров нейтрального и теплового оборудования
- Столы глубиной 700 мм гастронормированы - GN 1/1
- Двери оснащены съемным уплотнителем с магнитной вставкой
- Ручки эргономичны и гигиеничны
- Ножки изготовлены из нержавеющей стали и регулируются по высоте

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR Grande

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR

## POLAIR Grande

- Внутренние обшивки выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Внешние обшивки (за исключением задней стенки) выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали AISI 304



\* Значения технических характеристик оборудования могут быть изменены без предварительного уведомления

## Технические характеристики

	TM2GN-G	TM3GN-G	TM2-G	TM3-G
Кол-во дверей	2	3	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304			
Материал обшивок корпуса снаружи (за исключением задней стенки) и изнутри	нерж сталь AISI 304			
Объем, л	315	475	265	395
Габаритные размеры, мм	1200x705 x850/910	1628x705 x850/910	1200x605 x850/910	1628x605 x850/910
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10			
Условия окружающей среды (t, °C, вл-сть, %)	до +43/до 80			
Тип охлаждения	динамический			
Хладагент	R134a			
Терморегулятор	эл.блок			
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата			
Система электропитания, В/Гц	230/50			
Потребляемая мощность, Вт, не более	350			
Тип полок	GN 1/1		обычные	
Кол-во полок в комплекте	2	3	2	3
Толщина столешницы, мм	40			
Наличие борта	+			
Высота борта, мм	60			

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR Standard

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ POLAIR

## POLAIR Standard

- Столешница холодильных столов POLAIR Standard изготовлена из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304
- Корпус и двери - из стали с полимерным покрытием



## Технические характеристики

	TM2GN-S	TM3GN-S	TM2-S	TM3-S
Кол-во дверей	2	3	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304			
Материал обшивок корпуса	сталь с полимерным покрытием			
Объем, л	315	475	265	395
Габаритные размеры, мм	1200x705 x850/910	1628x705 x850/910	1200x605 x850/910	1628x605 x850/910
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10			
Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %)	до +43/до 80			
Тип охлаждения	динамический			
Хладагент	R134a			
Терморегулятор	эл.блок			
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата			
Система электропитания, В/Гц	230/50			
Потребляемая мощность, Вт, не более	350			
Тип полок	GN 1/1		обычные	
Кол-во полок в комплекте	2	3	2	3
Толщина столешницы, мм	40			
Наличие борта	+			
Высота борта, мм	60			

\* Значения технических характеристик оборудования могут быть изменены без предварительного уведомления

## Схема условных обозначений столов

**T M 3 G N - S**

1 2 3 4 5

- 1 - тип оборудования, где  
T - стол
- 2 - температурный режим стола, где  
M - среднетемпературный
- 3 - количество дверей стола, где  
2 - две двери  
3 - три двери
- 4 - соответствие стандарту «Гастронорм», где  
GN - соответствие стандарту GN1/1
- 5 - серия стола, где  
S - серия Standard  
G - серия Grande