



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

PROCESS
EQUIPMENT

ITALFROST
ПРОВЕРЕННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ
ОХЛАЖДЕНИЯ

ITALFROST ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС НА БАЗЕ МОЩНОСТЕЙ ОЗЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОЙ КОМПАНИИ, ОРИЕНТИРОВАННОЙ НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, СТЕЛЛАЖНЫХ СИСТЕМ, НЕЙТРАЛЬНОГО И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

Комплекс по металлообработке, окрасочные линии, пенозаливка, конвейер по сборке — полностью автоматизированные производственные линии обеспечивают высокую оперативность изготовления партий любых объемов.

Опираясь на практический опыт и технологические возможности собственного производства, мы разрабатываем решения совместно с нашими клиентами и адаптируем их к реальной среде магазинов и пространств HoReCa. Сегодня профессиональное оборудование ItalFrost выбирают ведущие ритейлеры и рестораны.





Предлагая широкий ассортимент в области профессионального охлаждения и выкладки, ItalFrost индивидуально подходит к разработкам, учитывая текущие тенденции на рынке торгово-холодильного оборудования и оборудования для заведений HoReCa. Все модели оборудования детально продуманы с точки зрения конструктивных решений и имеют оптимальные технические характеристики.

Специалисты ItalFrost заботятся об удобстве ежедневного использования оборудования и долговечности его работы. Поэтому оборудование ItalFrost отличается повышенной износостойкостью и в условиях постоянной эксплуатации демонстрирует стабильную работу.







ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ

С ЯЩИКАМИ И ДВЕРЦАМИ	10
С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ	20
АГРЕГАТА	
СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ	22
САЛАДЕТТЫ	24

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

СЕРИЯ OPTIMAL	30
СЕРИЯ CHEF	32
СЕРИЯ VISION	36

ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ

- ❄ С ЯЩИКАМИ И ДВЕРЦАМИ
- ❄ С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА
- ❄ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ
- ❄ САЛАДЕТТЫ



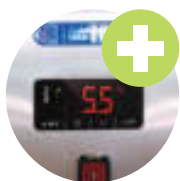
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Обеспечивает равномерное распределение холода во всём внутреннем пространстве.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Стабильная работа оборудования в цехах с высокой температурой окружающей среды.



ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНЫЙ
КОНТРОЛЛЕР EVCO
(ИТАЛИЯ)



МИКРОПРОЦЕССОРНЫЙ
БЛОК УПРАВЛЕНИЯ



РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ



МИНИМАЛЬНЫЕ ХОЛОДОПОТЕРИ

Цельнозаливной корпус обеспечивает минимальные холодопотери и жесткость конструкции.



R404A

Экологически безопасный хладагент.



МАЛОШУМНЫЙ
ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ
ASPERA (ИТАЛИЯ)

Danfoss

ebmpapst

EVCO
Every Central Group

Embraco aspera

ITALFROST

Технологическое оборудование
Охлаждаемые столы

СТОЛЫ ДВУХСЕКЦИОННЫЕ

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,2 GN-1 400	+	1393	700	840	+1...+10	300	220	102	220
СШН-0,2 GN-1 400	+	1393	700	840	-20...-10	350	220	102	220
СШС-0,2-1 400	—	1393	600	840	+1...+10	300	220	94	200
СШН-0,2-1 400	—	1393	600	840	-20...-10	350	220	94	200

С РАСПАШНОЙ ДВЕРЦЕЙ
И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-2,1 GN-1 400	+	1393	700	840	+1...+10	300	220	117	170
СШН-2,1 GN-1 400	+	1393	700	840	-20...-10	350	220	117	170
СШС-2,1-1 400	—	1393	600	840	+1...+10	300	220	107	107
СШН-2,1-1 400	—	1393	600	840	-20...-10	350	220	107	107



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-3,1 GN-1 400	+	1393	700	840	+1...+10	300	220	122	122
СШН-3,1 GN-1 400	+	1393	700	840	-20...-10	350	220	122	122
СШС-3,1-1 400	—	1393	600	840	+1...+10	300	220	112	112
СШН-3,1-1 400	—	1393	600	840	-20...-10	350	220	112	112

С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-4,0 GN-1 400	+	1393	700	840	+1...+10	300	220	132	132
СШН-4,0 GN-1 400	+	1393	700	840	-20...-10	350	220	132	132
СШС-4,0-1 400	—	1393	600	840	+1...+10	300	220	120	120
СШН-4,0-1 400	—	1393	600	840	-20...-10	350	220	120	120

СШС — среднетемпературный стол
 СШН — морозильный стол
 GN — gastronormированный стол



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,0 GN-1400	+	1393	700	840	+1...+10	300	220	до +40	144	144
СШН-6,0 GN-1400	+	1393	700	840	-20...-10	350	220	до +40	144	144
СШС-6,0-1400	—	1393	600	840	+1...+10	300	220	до +40	130	130
СШН-6,0-1400	—	1393	600	840	-20...-10	350	220	до +40	130	130

СТОЛЫ ТРЁХСЕКЦИОННЫЕ

13

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,3 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	126	310
СШН-0,3 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	126	310
СШС-0,3-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	117	260
СШН-0,3-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	117	260

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ
И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-2,2 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	141	270
СШН-2,2 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	141	270
СШС-2,2-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	130	230
СШН-2,2-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	130	230

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — gastronormированный стол



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-3,2 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	147	255
СШН-3,2 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	147	255
СШС-3,2-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	135	215
СШН-3,2-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	135	215



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-4,1 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	156	240
СШН-4,1 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	156	240
СШС-4,1-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	143	200
СШН-4,1-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	143	200

С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,0 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	171	200
СШН-6,0 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	171	200
СШС-6,0-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	156	170
СШН-6,0-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	156	170

С РАСПАШНОЙ ДВЕРЦЕЙ И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,1 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	168	210
СШН-6,1 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	168	210
СШС-6,1-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	153	190
СШН-6,1-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	153	190

СШС — среднетемпературный стол
 СШН — морозильный стол
 GN — gastronormированный стол

С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,0 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	171	200
СШН-6,0 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	171	200
СШС-6,0-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	156	170
СШН-6,0-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	156	170

С РАСПАШНОЙ ДВЕРЦЕЙ И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,1 GN-1850	+	1838	700	840	+1...+10	300	220	до +40	168	210
СШН-6,1 GN-1850	+	1838	700	840	-20...-10	350	220	до +40	168	210
СШС-6,1-1850	—	1838	600	840	+1...+10	300	220	до +40	153	190
СШН-6,1-1850	—	1838	600	840	-20...-10	350	220	до +40	153	190

СТОЛЫ ЧЕТЫРЁХСЕКЦИОННЫЕ

17

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,4 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	150	410
СШН-0,4 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	150	410
СШС-0,4-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	140	340
СШН-0,4-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	140	340

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ
И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-2,3 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	165	380
СШН-2,3 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	165	380
СШС-2,3-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	153	315
СШН-2,3-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	153	315

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — gastronormированный стол



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-3,3 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	171	355
СШН-3,3 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	171	355
СШС-3,3-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	158	300
СШН-3,3-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	158	300



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-4,2 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	181	340
СШН-4,2 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	181	340
СШС-4,2-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	165	300
СШН-4,2-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	165	300



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,1 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	196	300
СШН-6,1 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	196	300
СШС-6,1-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	179	260
СШН-6,1-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	179	260



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Питание, В	Температура окружающей среды, °С	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-6,2 GN-2 300	+	2 283	700	840	+1...+10	300	220	до +40	193	290
СШН-6,2 GN-2 300	+	2 283	700	840	-20...-10	350	220	до +40	193	290
СШС-6,2-2 300	—	2 283	600	840	+1...+10	300	220	до +40	176	250
СШН-6,2-2 300	—	2 283	600	840	-20...-10	350	220	до +40	176	250

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — gastronormированный стол

С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

**СТАЛЬ
AISI 430**



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Ящиков	Дверей	Полезный объем, л
СШС-0,2-1 000 NDSBS	1 000	600	865	0...+7	0	2	165
СШС-0,2 GN-1 000 NDSBS	1 000	700	865	0...+7	0	2	200
СШН-0,2-1 000 NDSBS	1 000	600	865	до -18	0	2	165
СШН-0,2 GN-1 000 NDSBS	1 000	700	865	до -18	0	2	200



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Ящиков	Дверей	Полезный объем, л
СШС-0,3-1 500 NDSBS	1 500	600	865	0...+7	0	3	250
СШС-0,3 GN-1 500 NDSBS	1 500	700	865	0...+7	0	3	305
СШН-0,3-1 500 NDSBS	1 500	600	865	до -18	0	3	250
СШН-0,3 GN-1 500 NDSBS	1 500	700	865	до -18	0	3	305

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — gastronormированный стол

NDSBS:

N — обычный стол
D — нижнее расположение агрегата
S — столешница из нержавеющей стали
B — с бортом
S — двери из нержавеющей стали



НОВИНКА

ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Обеспечивает равномерное распределение холода во всём внутреннем пространстве.



R404A

Экологически безопасный хладагент.



МИНИМАЛЬНЫЕ ХОЛОДОПОТЕРИ

Цельнозаливной корпус обеспечивает минимальные холодопотери и жесткость конструкции.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Стабильная работа оборудования в цехах с высокой температурой окружающей среды.



Технологическое оборудование
Охлаждаемые столы

СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ДВУХСЕКЦИОННЫЙ

с нижним
расположением
агрегата

**СТАЛЬ
AISI 430**



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л	Дверей
СШС-0,2 GN-1 000 NDGBS	+	1000	700	865	0...+7	310	220	до +35	138	170	2

с боковым
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л	Дверей
СШС-0,2 GN-1 400 NRGBS	+	1393	700	837	0...+7	300	220	до +35	184	220	2

ТРЕХСЕКЦИОННЫЙ

с нижним
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л	Дверей
СШС-0,3 GN-1 500 NDGBS	+	1500	700	865	0...+7	310	220	до +35	182	260	3

с боковым
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л	Дверей
СШС-0,3 GN-1 850 NRGBS	+	1838	700	837	0...+7	300	220	до +35	227	320	3

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — гастронормированный стол

NRGBS:

N — обычный стол
D — нижнее расположение агрегата; R — боковое расположение агрегат
G — гранитная столешница
B — с бортом
S — двери из нержавеющей стали

САЛАДЕТТЫ

ДВУХСЕКЦИОННЫЙ

с нижним
расположением
агрегата

СТАЛЬ
AISI 430



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,2 GN-1 000 SDSBS (1/3)	+	1 000	700	865	0...+7	310	220	до +35	104	203
СШС-0,2 GN-1 000 SDSBS (1/6)	+	1 000	700	865	0...+7	310	220	до +35	104	203
СШС-0,2-1 000 SDSBS (1/3)	–	1 000	600	865	0...+7	310	220	до +35	90	166
СШС-0,2-1 000 SDSBS (1/6)	–	1 000	600	865	0...+7	310	220	до +35	90	166

с боковым
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,2 GN-1 400 SRSBS (1/3)	+	1 393	700	837	0...+7	300	220	до +35	102	200
СШС-0,2 GN-1 400 SRSBS (1/6)	+	1 393	700	837	0...+7	300	220	до +35	102	200
СШС-0,2-1 400 SRSBS (1/3)	–	1 393	600	837	0...+7	300	220	до +35	94	183
СШС-0,2-1 400 SRSBS (1/6)	–	1 393	600	837	0...+7	300	220	до +35	94	183

ТРЕХСЕКЦИОННЫЙ

с нижним
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,3 GN-1 500 SDSBS (1/3)	+	1838	700	865	0...+7	310	220	до +35	156	305
СШС-0,3 GN-1 500 SDSBS (1/6)	+	1838	700	865	0...+7	310	220	до +35	156	305
СШС-0,3-1 500 SDSBS (1/3)	—	1500	600	865	0...+7	310	220	до +35	135	249
СШС-0,3-1 500 SDSBS (1/6)	—	1500	600	865	0...+7	310	220	до +35	135	249

с боковым
расположением
агрегата



Модель	Стандарт Gastronorm	Длина	Ширина	Высота	Темп. режим, °C	Мощность, Вт	Питание, В	Темп. окр. среды, °C	Нетто, кг	Полезный объем, л
СШС-0,3 GN-1 850 SRSBS (1/3)	+	1838	700	837	0...+7	300	220	до +35	126	310
СШС-0,3 GN-1 850 SRSBS (1/6)	+	1838	700	837	0...+7	300	220	до +35	126	310
СШС-0,3-1 850 SRSBS (1/3)	—	1838	600	837	0...+7	300	220	до +35	117	260
СШС-0,3-1 850 SRSBS (1/6)	—	1838	600	837	0...+7	300	220	до +35	117	260

СШС — среднетемпературный стол
СШН — морозильный стол
GN — gastronormированный стол

SDSBS:

S — сатдетта
D — нижнее расположение агрегата; R — боковое расположение агрегат
S — столешница из нержавеющей стали
B — с бортом
S — двери из нержавеющей стали

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

-  СЕРИЯ OPTIMAL
-  СЕРИЯ CHEF
-  СЕРИЯ VISION



ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА

Обеспечивает равномерное распределение холода во всём внутреннем пространстве.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Стабильная работа оборудования в цехах с высокой температурой окружающей среды.



МАЛОШУМНЫЙ
ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ
ASPERA (ИТАЛИЯ)



**Вместительное
внутреннее
пространство**



МИНИМАЛЬНЫЕ ХОЛОДОПОТЕРИ

Цельнозаливной корпус обеспечивает минимальные холодопотери и жесткость конструкции.



R404A

Экологически безопасный хладагент.



ebmpapst



Embraco aspera



Технологическое оборудование
Холодильные шкафы

СЕРИЯ OPTIMAL

С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °С	Полезный объем, л
Шкаф холодильный S700	700	922	2 035	0...+7	298	до +40	700
Шкаф холодильно-морозильный ШСН S700 SN	700	922	2 035	-6...+6	260	до +40	700
Шкаф морозильный ШН S700 M	735	943	2 070	не выше -18	354	до +40	700

С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °С	Полезный объем, л
Шкаф холодильный ШС S1400	1405	922	2035	0...+7	510	до +40	1400
Шкаф холодильно-морозильный ШСН S1400 SN	1405	922	2035	-6...+6	382	до +40	1400
Шкаф морозильный ШН S1400 М	1480	943	2070	не выше -18	531	до +40	1400

СЕРИЯ CHEF

С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °C	Полезный объем, л
Шкаф холодильный ШС 0,48-1,8 (S700 inox)	695	872	2 020	0...+7	350	до +40	700
Шкаф холодильно-морозильный ШСН 0,48-1,8 (S700 SN inox)	695	872	2 020	-6...+6	400	до +40	700
Шкаф морозильный ШН 0,48-1,8 (S700 M inox)	735	893	2 070	не выше -18	450	до +40	700

С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °С	Полезный объем, л
Шкаф холодильный ШС 0,98-3,6 (S1400 inox)	1400	872	2020	0...+7	550	до +40	1400
Шкаф холодильно-морозильный ШСН 0,98-3,6 (S1400 SN inox)	1400	872	2020	-6...+6	630	до +40	1400
Шкаф морозильный ШН 0,98-3,6 (S1400 M inox)	1480	893	2070	не выше -18	800	до +40	1400

С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °C	Полезный объем, л
Шкаф холодильный ШС 0,48-1,8 (S700 D inox)	700	850	1 920	0...+7	298	до +40	700
Шкаф холодильно-морозильный ШСН 0,48-1,8 (S700 D SN inox)	695	872	2 020	-6...+6	255	до +40	700
Шкаф морозильный ШН 0,48-1,8 (S700 D M inox)	740	870	1 960	не выше -18	354	до +40	700



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Мощность, Вт	Температура окружающей среды, °С	Полезный объём, л
Шкаф холодильный ШС 0,98-3,6 (S1400 D inox)	1405	850	1920	0...+7	412	до +40	1400
Шкаф холодильно-морозильный ШСН 0,98-3,6 (S1400 D SN inox)	1400	872	2020	-6...+6	630	до +40	1400
Шкаф морозильный ШН 0,98-3,6 (S1400 D M inox)	1485	870	1960	не выше -18	523	до +40	1400

СЕРИЯ VISION

СО СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ



Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C	Температура окружающей среды, °C	Полезный объем, л
Шкаф холодильный ШС УС 400 без верхней части, без канале	609	701	1 872	0...+7	до +40	400
Шкаф холодильный ШС К УС 400 С	609	701	2 077	0...+7	до +40	400
Шкаф холодильный ШС К 0,38-1,32 с канале с дист.замком	609	701	2 077	0...+7	до +40	400



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

125493, МОСКВА,
УЛ. СМОЛЬНАЯ, Д. 2
ТЕЛ./ ФАКС +7 495 987-43-88
(МНОГОКАНАЛЬНЫЙ)
E-MAIL: INFO@CRYSPI.RU

ЗАВОД ОПК

МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ,
Г. ОЗЕРЫ, УЛ. ЛЕНИНА, Д. 209

САЙТ

CRYSPI.COM
CRYSPI.RU





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

PROCESS
EQUIPMENT

