



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

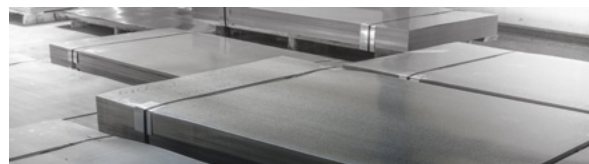
PROCESS
EQUIPMENT

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 рестораторы.



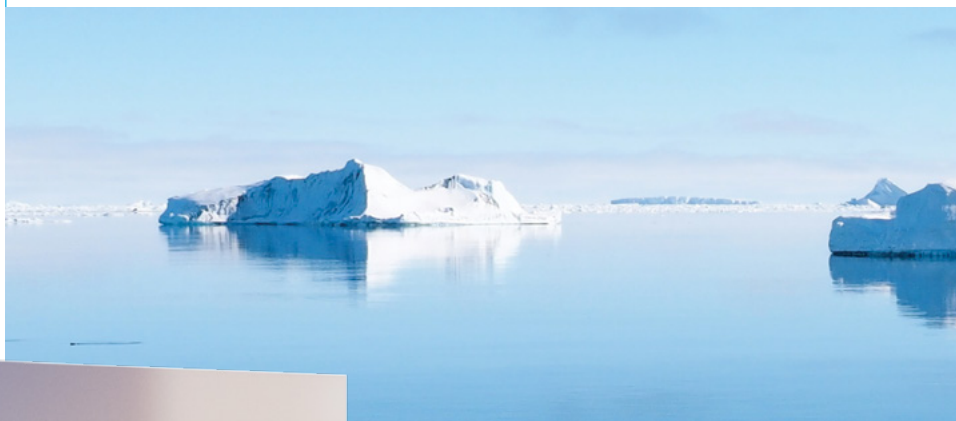


Предлагая широкий ассортимент в области профессионального охлаждения и выкладки, Italfrost индивидуально подходит к разработкам, учитывая текущие тенденции на рынке торгово-холодильного оборудования и оборудования для заведений HoReCa. Все модели оборудования детально продуманы с точки зрения конструктивных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



ITALFROST
АССОРТИМЕНТ





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ

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

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

| | |
|---------------|----|
| СЕРИЯ OPTIMAL | 30 |
| СЕРИЯ CHEF | 32 |
| СЕРИЯ VISION | 36 |



ITALFROST

ПРОВЕРЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОХЛАЖДЕНИЯ

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 Control Group

Embraco aspera



Технологическое оборудование
Охлаждаемые столы

СТОЛЫ ДВУХСЕКЦИОННЫЕ

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



| Модель | Стандарт Gastronorm | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Температурный режим, °С | 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, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | 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 ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



| 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-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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | 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, °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 |

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

С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ

**СТАЛЬ
AISI 430**



| Модель | Стандарт Gastronorm | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Температурный режим, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | Нетто, кг | Полезный объём, 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Температура окружающей среды, °С | Нетто, кг | Полезный объём, 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, °С | 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, °С | 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 ХОЛОДОПТЕРИ

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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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, °С | Мощность, Вт | Питание, В | Темп. окр. среды, °С | 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.

Danfoss

ebmpapst

EVCO
Every Control Group

Embraco aspera

 **ITALFROST**

Технологическое оборудование
Холодильные шкафы

СЕРИЯ OPTIMAL

С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА

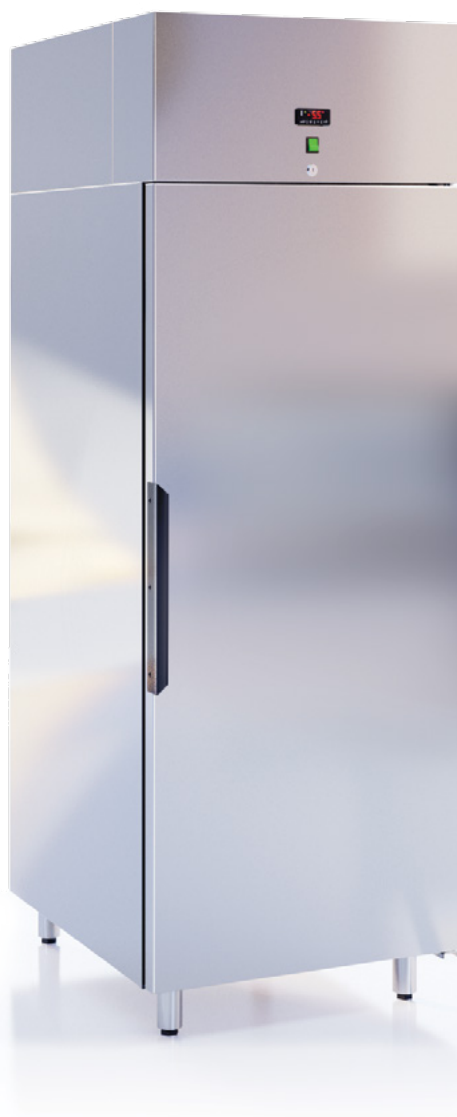
| Модель | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Температурный режим, °С | Мощность, Вт | Температура окружающей среды, °С | Полезный объём, л |
|---|--------------|---------------|---------------|----------------------------|-----------------|--|----------------------|
| Шкаф холодильный S700 | 700 | 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 М | 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 объём, 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 M | 1480 | 943 | 2070 | не выше -18 | 531 | до +40 | 1400 |

СЕРИЯ CHEF

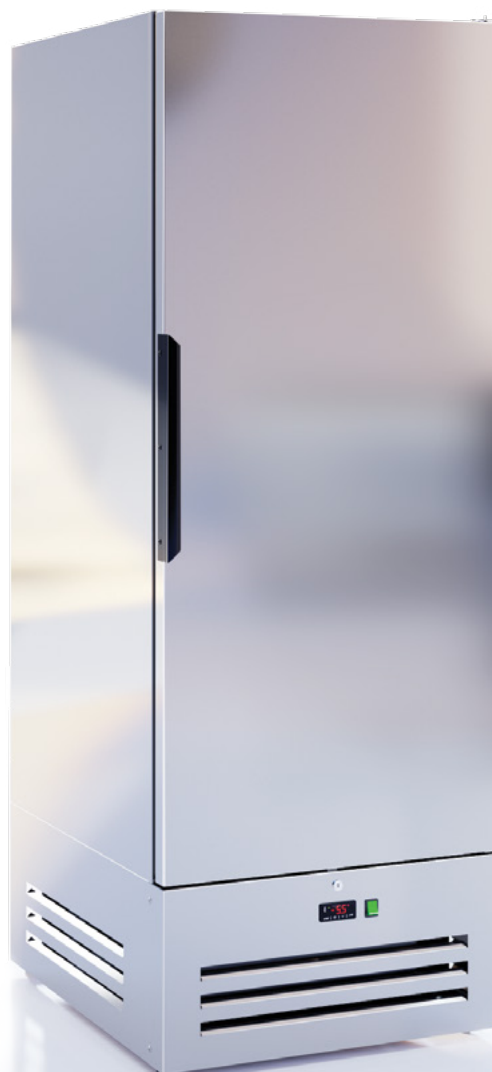
С ВЕРХНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ
АГРЕГАТА

| Модель | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Температурный режим, °С | Мощность, Вт | Температура окружающей среды, °С | Полезный объём, 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 объём, 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, °С | Мощность, Вт | Температура окружающей среды, °С | 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, °С | Температура окружающей среды, °С | Полезный объем, л |
|--|-----------|------------|------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Шкаф холодильный ШС УС 400 без верхней части, без канале | 609 | 701 | 1872 | 0...+7 | до +40 | 400 |
| Шкаф холодильный ШС К УС 400 С | 609 | 701 | 2077 | 0...+7 | до +40 | 400 |
| Шкаф холодильный ШС К 0,38-1,32 с канале с дист.замком | 609 | 701 | 2077 | 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

