

A close-up photograph of two scoops of vibrant red cherry ice cream served in light brown waffle cones. Each scoop is topped with a fresh, dark red cherry and a sprig of green mint. The cones are placed on a dark wooden surface. The background is softly blurred, showing another similar ice cream creation.

COOLEQ



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

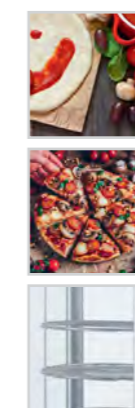
CW-98

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка



	CW-58	CW-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, °C	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



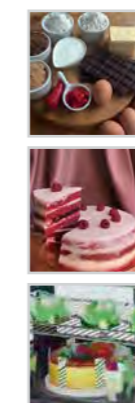
Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	428×386×810 мм
Объем	58 л
Температурный режим	0...+12 °C
Хладагент	R600a, 53г
Размеры полок	∅362 мм

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка

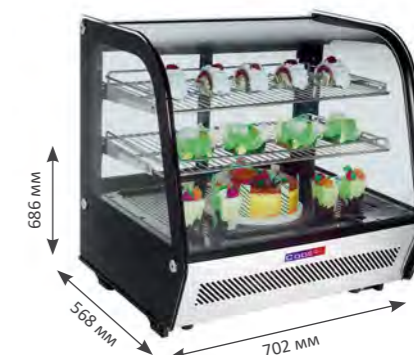
CW-120

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, °C	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



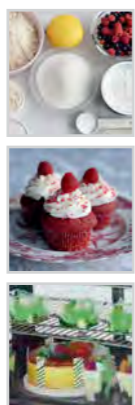
- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло



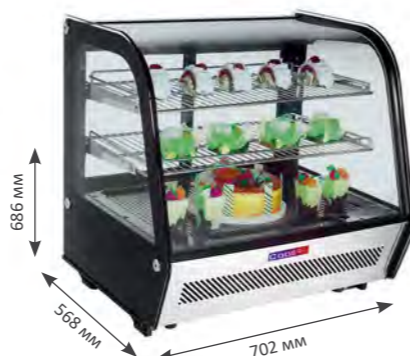
CW-120S

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 gastronorm-емкостей	GN1/4×5*	GN1/4×5*	GN1/4×5*	GN1/3×5+GN1/2×1*
МАХ глубина GN, см	150	150	150	150
Хладагент	R600a, 38г	R600a, 38г	R600a, 38г	R600a, 38г

* Гастроном-емкости заказываются отдельно





ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

COOLEQ EQUIPMENT

ID-8

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

- 8 гастроемкостей GN1/6 в комплекте
- Функция авторазморозки



COOLEQ

COOLEQ EQUIPMENT

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





COOLEQ EQUIPMENT

ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Фризеры для мороженого широко применяются в кафе, барах, ресторанах, а также на уличных точках быстрого питания. Фризеры марки COOLEQ работают с использованием смесей двух видов — жидкой или сухого порошка. В линейке представлены модели 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

COOLEQ EQUIPMENT

	IF-1	IF-3
		• Ночное охлаждение
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

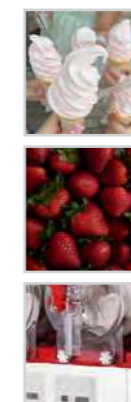


	IFE-1	IFE-3
Мощность, кВт	1,2	1,7
Габариты, мм	750×440×850	750×540×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 1 компрессор	2 емкость 3 рожка 1 компрессор
Хладагент	R410, 490г	R410, 550г

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 простые в использовании. Фризеры для мягкого мороженого идеально подходят для использования в барах, кафе и других заведениях общественного питания.

	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

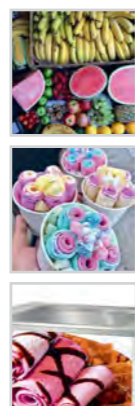
Фризеры для жареного мороженого COOLEQ IF-48 и IF-48GN предназначены для быстрого приготовления холодного десерта из натуральных фруктов и ягод с добавлением сахарного сиропа. Также можно использовать смеси для мороженого.

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

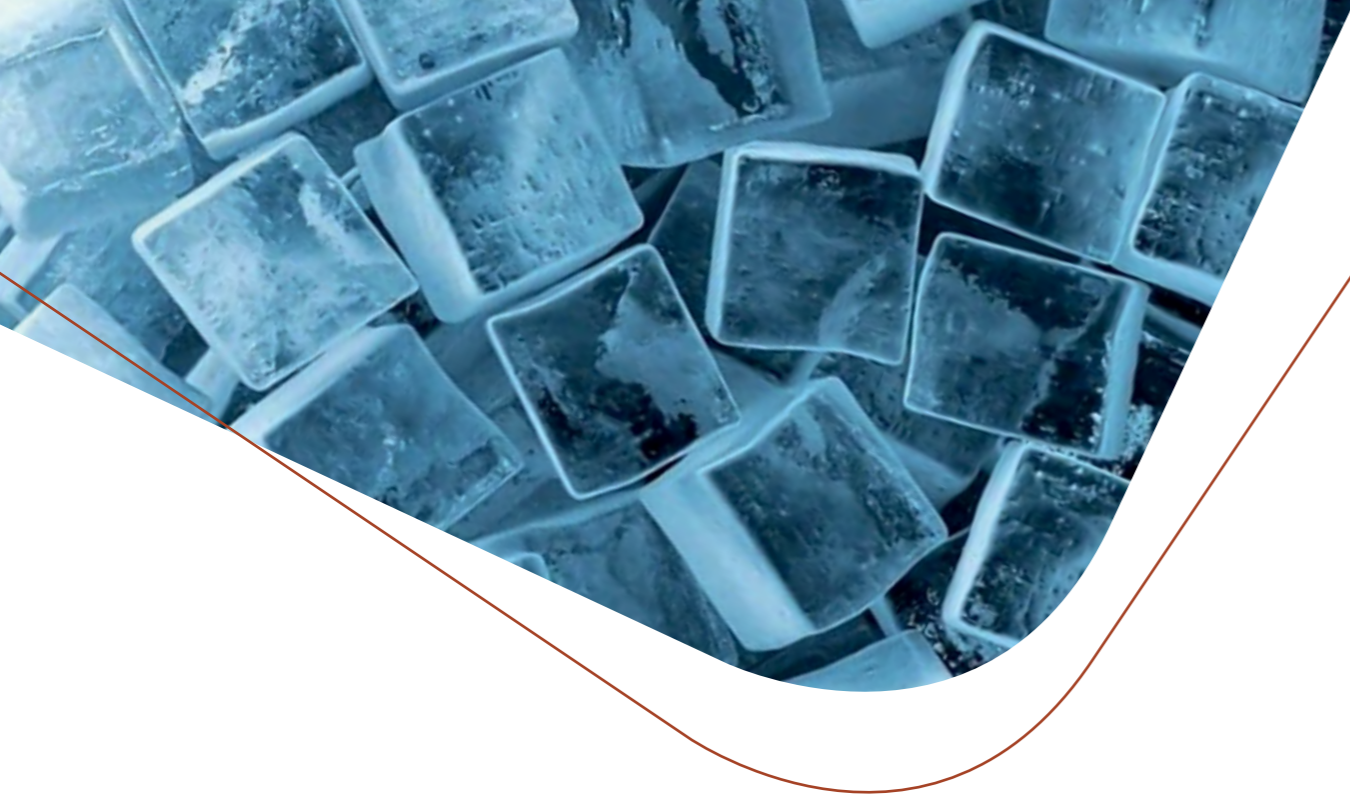
Фризер для твердого мороженого

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



COOLEQ EQUIPMENT

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

COOLEQ EQUIPMENT

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

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-12

пальчики

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 бутылки

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



ZB-20

пальчики

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

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

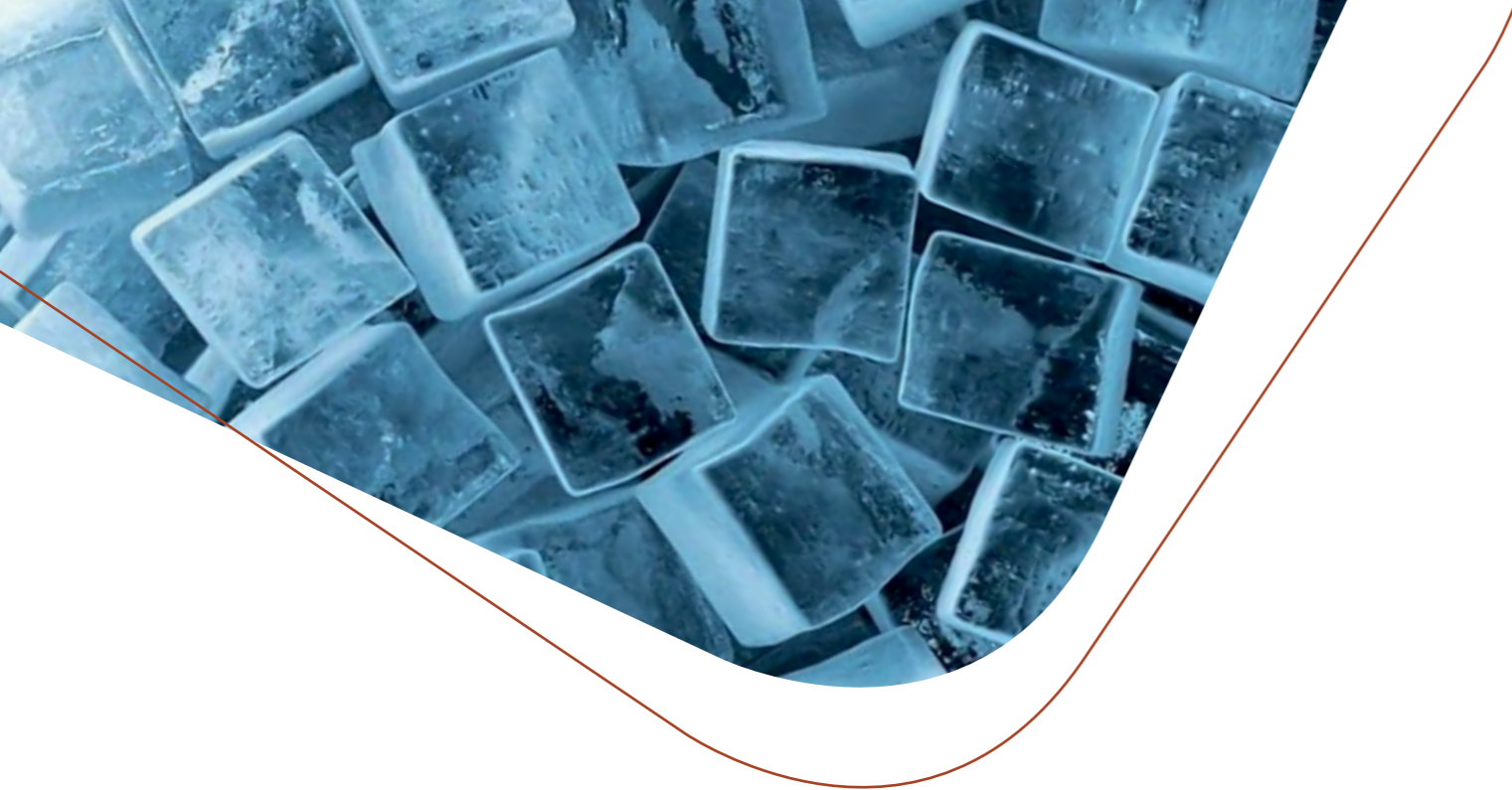
- Форма льда — кубики (3 размера):
14×21 мм
15×22 мм
16×23 мм



ZBC-18

кубики





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ

COOLEQ EQUIPMENT

	IC-35	IC-65
кубики		
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



COOLEQ EQUIPMENT

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ

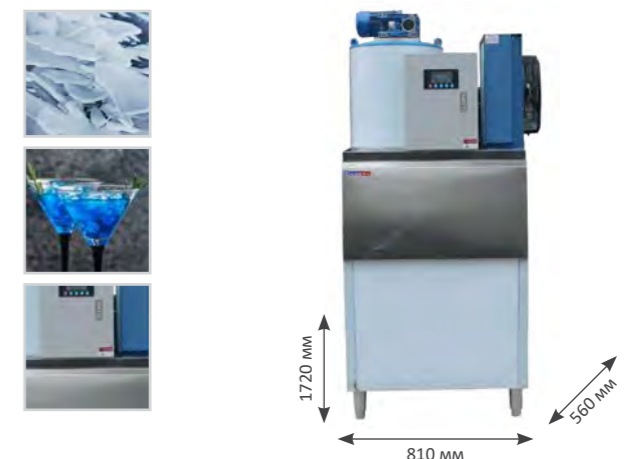
	IMS-20	IMS-40	IMS-85
гранулы			
Мощность, кВт	0,28	0,36	0,48
Габариты, мм	330×470×605	400×543×700	400×510×845
Емкость бункера, кг	10	15	25
Производительность, кг/сут	20	40	85
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 30г	R290, 47г	R290, 55г



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

	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

COOLEQ EQUIPMENT

CQF-5

CQF-10

CQF-15



CQF-13



COOLEQ

COOLEQ EQUIPMENT

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-13
Мощность, кВт	0,76	1,5	1,5
Габариты, мм	800×800×930	800×800×1515	800×800×1515
Вместимость gastronorm-емкостей: 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

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



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

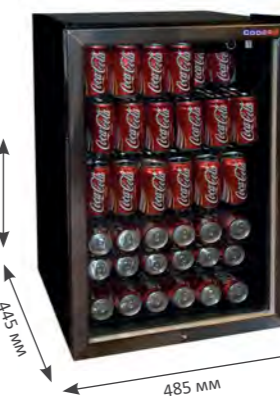


Барные холодильные шкафы

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 износостойчивые внутренние компоненты, что гарантирует длительный срок службы.



TBC-65



TBC-85

TBC-46

TBC-65

TBC-85 черный

TBC-85 белый

TBC-145

	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, °C	+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, °C	+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

TBC-90S

TBC-145S

• Терморегулятор

	TBC-90S	TBC-145S
Габариты, мм	485×445×792	550×516×800
Объем, л	90	128
Температурный режим, °C	+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 °C
 Хладагент R600a, 22г
 Количество полок, шт 5 шт:
 3 волнистые
 2 плоские
 Размер полок 436×300 мм
 436×430 мм
 436×390 мм
 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, °C	+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	нет	есть	есть

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 экономит пространство.



TBF-60S

TBF-88S

	TBF-60S	TBF-88S
Габариты, мм	545×445×635	565×516×815
Объем, л	58	85
Температурный режим, °C	-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, °C	-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

COOLEQ EQUIPMENT

Столы холодильные

- GN2100TN
- GN2200TN
- GN3100TN
- GN3200TN
- GN4100TN
- GN4200TN
- S901



COOLEQ EQUIPMENT

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

	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, °C	-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, °C	-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, °C	-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.

Панели-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, °C	-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

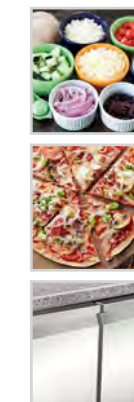
гранит

	PS900	PS903
Габариты, мм	900×700×1100	1365×700×1100
Размер рабочей поверхности, мм	903×488	1368×488
Температурный режим, °C	-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, °C	-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**

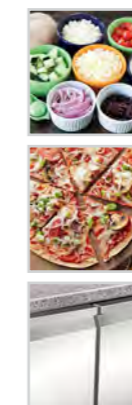
*Каждая секция укомплектована
1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы

**Гастроемкости заказываются отдельно



PZ2600TN

гранит



Габариты	1510×800×1000 мм
Объем	428 л
Температурный режим	-2...+8 °C
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.

Панели-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

SNACK2100BT/600

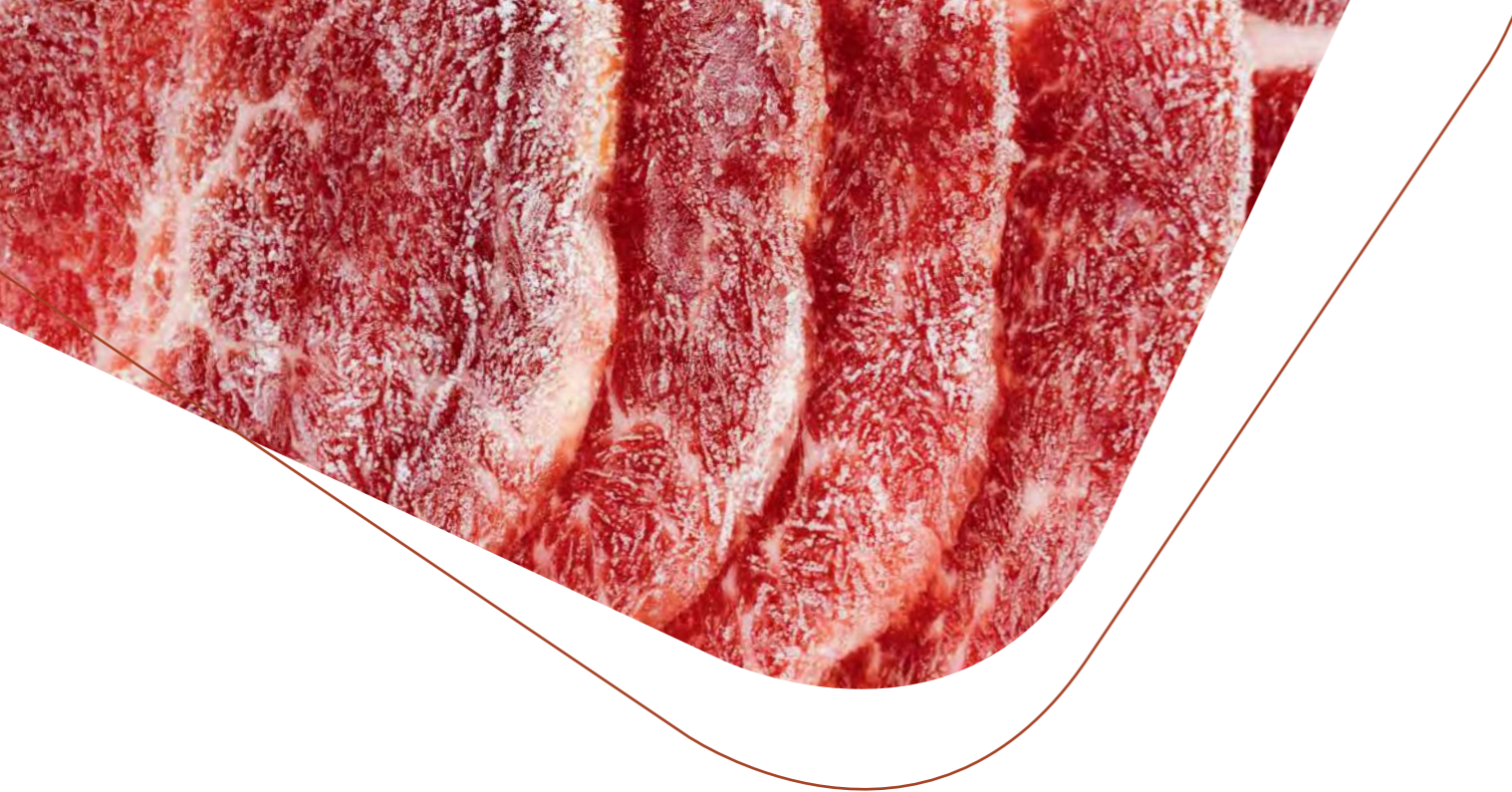
Габариты	1360×600×860 мм
Объем	260 л
Температурный режим	-20...-10 °С
Хладагент	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*
Расположение агрегата	сбоку
Бортик	есть



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

**Гастроемкости заказываются отдельно





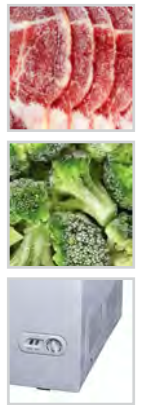
ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

COOLEQ EQUIPMENT

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

COOLEQ EQUIPMENT

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



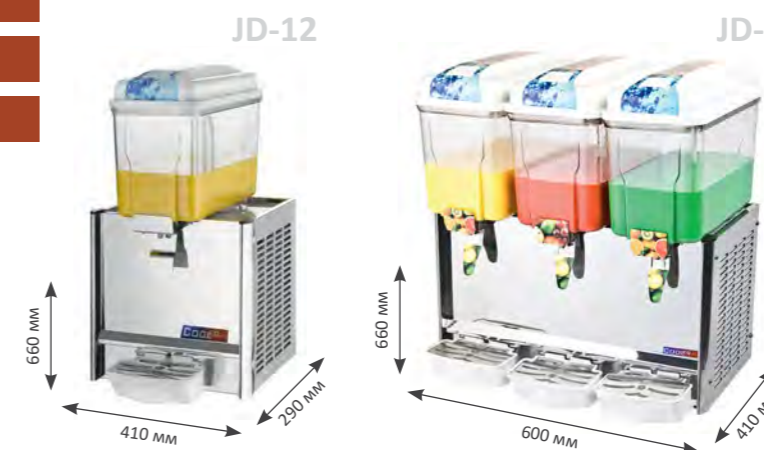
COOLEQ



СОКООХЛАДИТЕЛИ

COOLEQ EQUIPMENT

- JD-12
- JD-12+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, °С	+5...+12	+5...+12	+5...+12
Хладагент	R290, 50г	R290, 80г	R290, 90г

COOLEQ EQUIPMENT

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



COOLEQ



ГРАНИТОРЫ

COOLEQ EQUIPMENT

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, °С	-2...-3	-2...-3
Хладагент	R290, 95г	R290, 185г



COOLEQ EQUIPMENT

ГРАНИТОРЫ

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



COOLEQ