

HappyChef

Наша цель - Ваш Успех!



**ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

Гастронормированные тепловые столы*

Гастронормированные тепловые столы

Температурный режим +30...+80 °С.
Съемная тепловая кассета.
Аналоговая панель управления.
Полностью из нержавеющей стали.



TH GN 1-1-P2



TH GN 1-P1



860x700x850



2 распашные двери
4 пары направляющих
2 решетки

TH GN 1-P2

860x700x850

1 распашная дверь
3 пары направляющих
1 решетка
2 ящика

TH GN 1-1-P1

1260x700x850

3 распашные двери
7 пар направляющих
3 решетки

TH GN 1-1-P2

1260x700x850

2 распашные двери,
6 пар направляющих,
2 решетки,
2 ящика

TH GN 1-1-1-P1

1660x700x850

4 распашные двери
10 пар направляющих
4 решетки

TH GN 1-1-1-P2

1660x700x850

3 двери
9 пар направляющих
3 решетки
2 ящика

Гастронормированные тепловые столы с подогреваемой ванной

Температурный режим +30...+80 °С.
В столешнице gastronormированная подогреваемая ванна
Съемная тепловая кассета.
Аналоговая панель управления.
Полностью из нержавеющей стали.



TH GM 1-1-P1



TH GM 1-P1



860x700x850



2 распашные двери
2 пары направляющих
2 решетки

TH GM 1-P2

860x700x850

1 распашная дверь
1 пара направляющих
1 решетка
2 ящика

TH GM 1-1-P1

1260x700x850

3 распашные двери
3 пары направляющих
3 решетки

TH GM 1-1-P2

1260x700x850

2 распашные двери,
2 пары направляющих,
2 решетки,
2 ящика

TH GM 1-1-1-P1

1660x700x850

4 распашные двери
4 пары направляющих
4 решетки

TH GM 1-1-1-P2

1660x700x850

3 двери
3 пары направляющих
3 решетки
2 ящика

*Тепловые столы предназначены для хранения заранее приготовленных и разогретых продуктов.



Изготовление полностью из высококачественной нержавеющей стали. Толщина металла столешницы 2 мм (двойной лист). Гарантия длительного срока службы оборудования.



Улучшенная изоляция корпуса методом жидкой заливки. Достижение высоких показателей энергоэффективности.



Конвекционный нагрев. Обеспечение одинаковой температуры внутри камеры.



Полностью разборная конструкция. Любой сервис за 60 секунд. Съемная кассета, двери, ящики, направляющие, уплотнительные резинки.



Модульное строение. Выбор количества дверей и возможность комплектации выдвижными ящиками.



Ящики полного выдвижения с телескопическими направляющими и доводчиками. Удобство загрузки и выгрузки гастроёмкостей.



Гибкость производства. Увеличение столешниц для идеального заполнения кухонного пространства. Возможность изготовления радиусных углов и обнижения столешниц.



Низкий уровень шума и отсутствие радиопомех. Обеспечение комфорта работы.



Широкий выбор дополнительного оборудования. Освещение внутри столов, замки на двери и ящики, двери купе, подогрев столешниц, установка полок и колес.

Настольные тепловые полки

Температурный режим +30...+60 °С.
Инфракрасный керамический нагревательный элемент.
Полностью из нержавеющей стали.



THS 0860/300



860x300x400



температурный режим +30...+60 °С
1 ярус

THS 0860/400

860x400x400

температурный режим +30...+60 °С
1 ярус

THS 1260/300

1260x300x400

температурный режим +30...+60 °С
1 ярус

THS 1260/400

1260x400x400

температурный режим +30...+60 °С
1 ярус

THS 1660/300

1660x300x400

температурный режим +30...+60 °С
1 ярус

THS 1660/400

1660x400x400

температурный режим +30...+60 °С
1 ярус



www.happychef.ru

info@happychef.ru

+7 (812) 309-35-20

188689, Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Заневский Пост, 3, стр. 1