

Холодильные столы System

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: iah@nt-rt.ru || сайт: <https://isa.nt-rt.ru/>

System

H 83 • 87 • 97

P 70

L 136 (2P) • 188 (3P) • 240 (4P)

Gastronorm GN 1/1

	A	D	TN	TB	TB/TN	TC	TC/TN	N
	Green	Yellow	Chiller	Freezer	Dual Temp	Heated	Hot&Cold	Non-refrigerated
RS - Static								
RV - Ventilated								
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible								
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible								
HUR - Meat								
CH - Chocolate								
TC S - Dry Heat								
TC BM - Bainmarie								
N - Non-refrigerated								

Installation

Plug-in

Energy class

- A (TN)
- D (TB)

Standard equipment

- 1 white plastic coated shelf GN 1/1 (530x325 mm) per door
- 1 Pair of C stainless steel guide rail (512 mm) per door for GN 1/1 shelves/trays
- 4 stainless steel racks per door (16 positions - pitch 30 mm)

Configuration

- Full reversible door
- Drawers:
- 2xC1/2 (per door)
- C1/3+C2/3 (per door)
- 3xC1/3 (per door)
- SPX (without top)
- PX (with stainless steel top)
- AX (with stainless steel top and riser)

Temperature

- -2/+8 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

- Off cycle (TN)
- Hot gas (TB)

Climate class

5 (40 °C / 40% RH)

Opening system

- Reversible self-closing swing door
- Left or right configuration

Insulation

Cyclopentane 80 mm

Equipment handling

- Adjustable feet (115-175H mm)
- Swivel casters with brake (optional)

External/Internal

Stainless steel AISI 304

Optionals

- Swivel casters with brake
- GN 1/1 white plastic coated/stainless steel shelves (530x325mm)
- Central white plastic coated/stainless steel shelves (414x205mm)
- GN 1/1 stainless steel trays (530x325x20/40/60/100H mm)
- C stainless steel guide rails pair (512 mm) for GN 1/1 shelves/trays

Installazione

Plug-in

Classe Energetica

- A (TN)
- D (TB)

Dotazione di serie

- 1 Griglia plastificata GN 1/1 (530x325mm) per porta
- 1 Coppia guida C inox (512 mm) per porta per griglie/teglie GN 1/1
- 4 cremagliere inox per porta (16 posizioni - passo 30 mm)

Configurazione

- Porta intera 1P
- Cassettiera:
- 2xC1/2 (per porta)
- C1/3+C2/3 (per porta)
- 3xC1/3 (per porta)
- SPX (senza piano) in acciaio inox
- PX (con piano) in acciaio inox
- AX (con piano) in acciaio inox e alzata)

Temperatura

- -2/+8 °C (TN)
- -18/-15 °C (TB)

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

- Fermata compressore (TN)
- Gas caldo (TB)

Classe Climatica

5 (40 °C / 40% RH)

Apertura

- Porta reversibile con ritorno automatico
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 80 mm

Movimentazione

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno/Interno

Acciaio Inox AISI 304

Accessori

- Ruote pivotanti con freno
- Griglie GN 1/1 plastificate bianche/inox (530x325mm)
- Griglie centrali plastificate bianche/inox (414x205 mm)
- Teglie GN 1/1 inox (530x325x20/40/60/100H mm)
- Coppie guida C inox (512 mm) per griglie/teglie GN 1/1



136 (2P)



188 (3P)



188 (3P)



240 (4P)

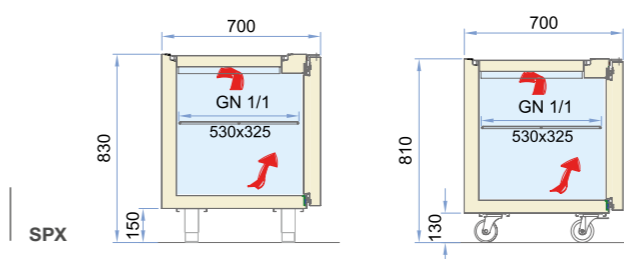
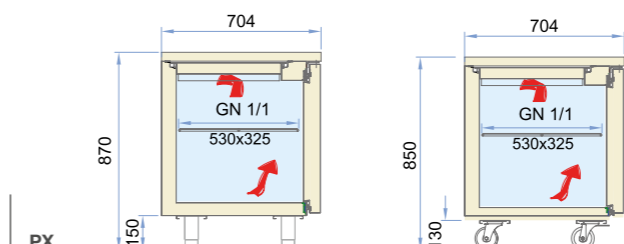
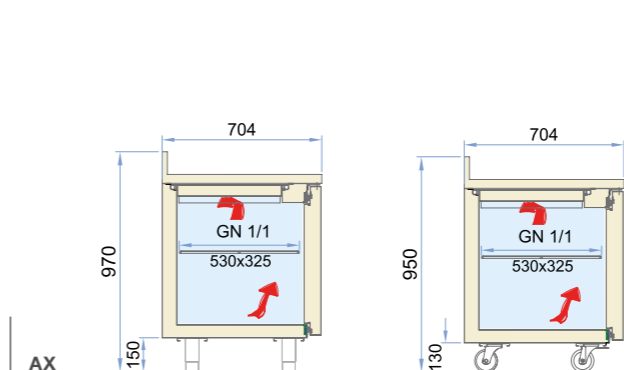
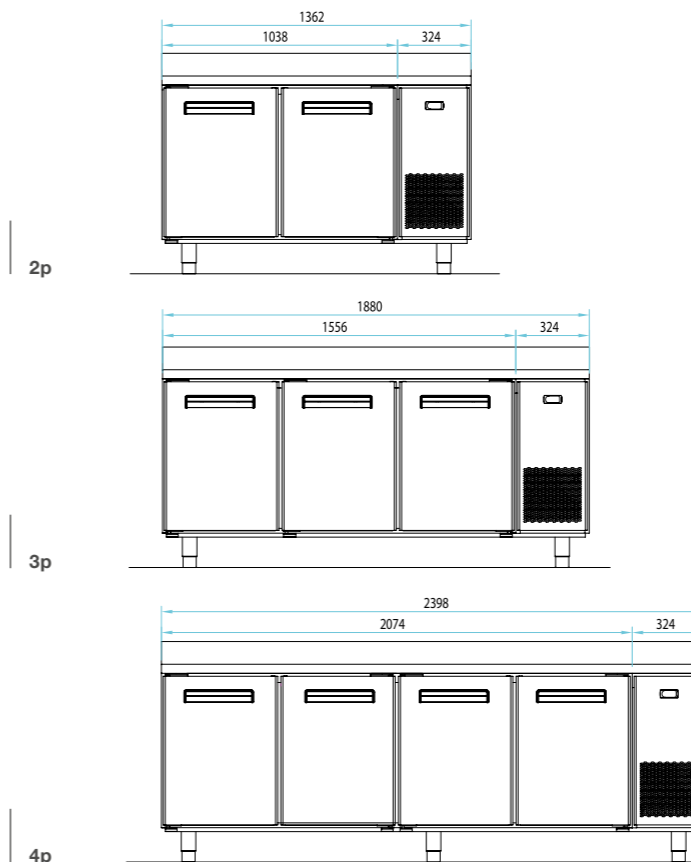
System		136 (2P)	188 (3P)	240 (4P)
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 830 mm	1880 x 700 x 830 mm	2398 x 700 x 830 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 810 mm	1880 x 700 x 810 mm	2398 x 700 x 810 mm
	Adjustable feet Piedini regolabili	1362 x 700 x 870 mm	1880 x 700 x 870 mm	2398 x 700 x 870 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	1362 x 700 x 850 mm	1880 x 700 x 850 mm	2398 x 700 x 850 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	SPX	286 / 177 Lt	444 / 266 Lt	602 / 354 Lt
	PX	110	133	154
	AX	145	180	215
Net weight Peso netto	AX	151	190	228
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata		
Refrigerant Refrigerante		R290		
Climate class Classe climatica		5		
Operating conditions Condizioni ambientali		40 °C / 40 %RH		
Energy class Classe energetica	TN	A		
	TB	D		
Product temperature Temperatura prodotto	TN	-2 / +8 °C		
	TB	-18 / -15 °C		
Compressor (type) Compressore (tipologia)		Hermetic - 1 Ermetico - 1		
Defrost Sbrinamento	TN	Off cycle Fermata compressore		
	TB	Hot gas Gas caldo		
Power supply Alimentazione		220 - 230 V / 1 Ph / 50 - 60 Hz		
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	TN	185 W / 1 A		
	TB	290 W / 2 A		
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	TN	20 W / 0,2 A		
	TB	320 W / 2,2 A		

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

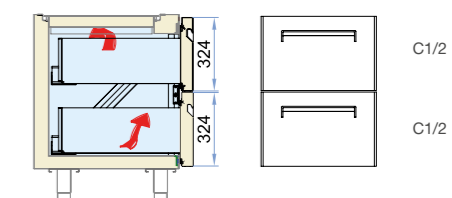
Gastronorm setup

Allestimento gastronomia

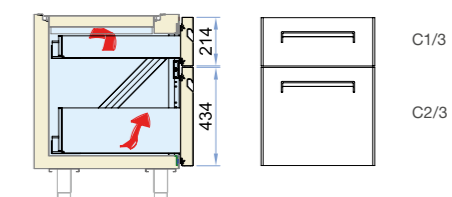
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	GN 1/1	20/40H mm	530 x 325 mm	16	24	32
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie		-				8 per door / 8 per porta
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	GN 1/1	60H mm	530 x 325 mm	10	15	20
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie		100H mm		8	12	16
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	GN 1/1	120H mm	530 x 325 mm	21	33	45
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie		120H mm		360x165 mm	3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia	3 gelato pans per shelf 3 vaschette per griglia
Guide rails pair Coppie guida	C (GN 1/1)	-	512 mm	1 pair per shelf/tray 1 coppia per griglia/teglia		



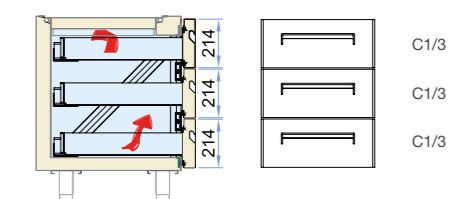
2 x C1/2




C1/3 + C2/3



3 x C1/3



Optionals

		System	Multiservice
	Swivel casters with brake Ruote pivotanti con freno	•	•
	GN 1/1 (530x325 mm) Stainless steel shelf Griglia inox	•	
	GN 1/1 (530x325 mm) White plastic coated shelf Griglia plastificata bianca	•	
	Stainless steel central shelf Griglia centrale inox (414x205 mm)	•	
	White plastic coated central shelf Griglia centrale plastificata bianca (414x205 mm)	•	
	EN 60x40 (600x400 mm) Stainless steel shelf Griglia inox		•
	EN 60x40 (600x400 mm) White plastic coated shelf Griglia plastificata bianca		•
	GN 1/1 (530x325x20/40/60/100H mm) Stainless steel trays Teglia inox	•	
	EN 60x40 (600x400x20H mm) Stainless steel trays Teglia inox		•
	C stainless steel guide rail (512 mm) for GN 1/1 shelves/trays Coppia guida C inox (512 mm) per griglie/teglie GN 1/1	•	
	C stainless steel guide rail (608 mm) for EN 60x40 shelves/trays Coppia guida C inox (608 mm) per griglie/teglie EN 60x40		•



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: iah@nt-rt.ru || сайт: <https://isa.nt-rt.ru/>