

---

ХОЛОДИЛЬНЫЕ  
И МОРОЗИЛЬНЫЕ  
**СТОЛЫ**

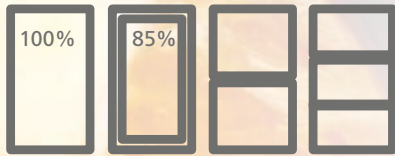
***Santoma***<sup>®</sup>

центр профессиональной  
кухни бара, ресторана,  
магазина

---



## РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБЫХ КОНФИГУРАЦИЙ



Различные комбинации дверей и ящиков:

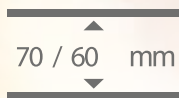
- Металлические
- Стекланные
- Ящики 2 и 3 секции



Рабочий стол каждой модели доступен с плинтусом на столешнице и без нее



Столешница из нержавеющей стали.  
Цельнозаливной плинтус



Гастрономированные отсеки с регулировкой под решетки и емкости



Округленные края дверей и плинтусов снижают риск травмы



## РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПОВАРОВ



Размеры ножек и колесных опор до 230 мм (от 150 до 230 мм) позволяют подстроить стол под повара любого роста



Все столы изготавливают из нержавеющей стали - исполнение INOX



Исполнение BLACK&STEEL идеально подчеркнет интерьеры кондитерских и баров

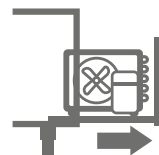
## ТЕХНОЛОГИИ ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ



Вентилируемая система охлаждения: равномерность и свежесть



U-циркуляция: эффективность и надежность



Выдвигаемый агрегатный узел кассетного типа. Легкое обслуживание и быстрая замена



Максимальная гигиена. Кассетный агрегат позволяет мыть весь пол в мойке. Формованное дно без углов



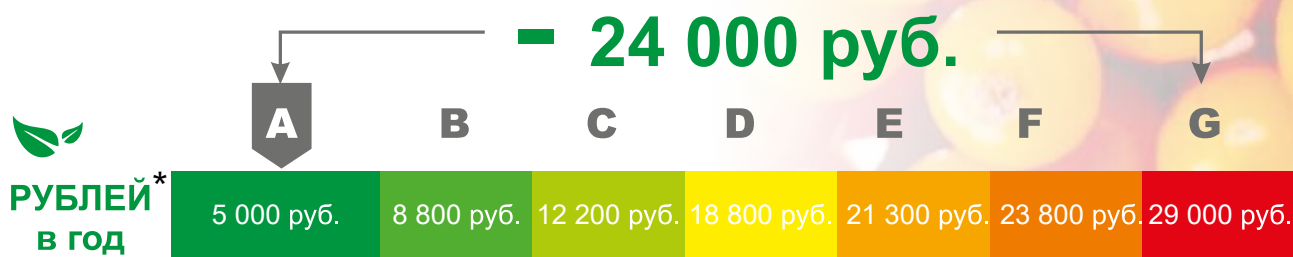
Двухконтурные уплотнители. Цельнозаливной корпус

R134a 

Есть модели на хладагенте R134



## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ И НАДЕЖНОСТЬ



\*рассчитано для стола с тремя дверьми в течении одного календарного года



ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС

- Цельнозаливной корпус и столешница
- Двухконтурный уплотнитель
- Эффективный кассетный агрегат



## СТОЛЫ БАРНЫЕ 570 мм

ОТЛИЧНЫЙ ОБЗОР ПРОДУКТА,  
ВСЕГДА ЧИСТОЕ СТЕКЛО

 0...+12°C



### 570 COFFEE BAR

Серия столов глубиной 570 мм.  
Используются под кофемашины для хранения молока и кофейных зерен. Удобный отсек для выбивания холдера кофемашины. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



### 570 INOX BAR

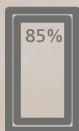
Холодильные столы Carboma 570 мм из нержавеющей стали – могут использоваться как отдельно, так и встраиваться в барные стойки, глубиной от 600 мм. Исполнение: INOX



### 570 RAL BAR

Холодильные столы глубиной 570 мм. Цвет корпуса BLACK&STEEL, столешница из нержавеющей стали. Идеально поддерживают темный интерьер баров и кондитерских

#### Доступные опции:



стеклянные  
двери



frameless безрамное  
остекление



колесные опоры  
для поваров любого  
роста



гранитная /  
полипропиленовая  
столешница



система  
мониторинга с  
подключением к PC  
или BT

## СТОЛЫ STANDART 700 мм с боковым агрегатом

УНИВЕРСАЛЬНОЕ И НАДЕЖНОЕ  
РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЛЮБЫХ НУЖД



0...+7°C



-18...-2°C



### 700 INOX ONE SIDE

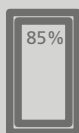
Серия столов глубиной 700 мм с боковым отсеком для холодильного/морозильного агрегата. Заполнение отсеков : двери металлические, двери стеклянные, ящики. Исполнение: INOX



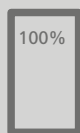
### 700 RAL ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым отсеком для холодильного/морозильного агрегата. Заполнение отсеков: металлические двери, двери стеклянные, ящики. Исполнение: BLACK&STEEL

Доступные  
опции:



стеклянные  
двери



frameless безрамное  
остекление



ящики 1/3



колесные опоры  
для поваров любого  
роста



гранитная /  
полипропиленовая  
столешница



система  
мониторинга с  
подключением  
к PC или BT

## СТОЛЫ STANDART 700 мм с нижним агрегатом

МАКСИМУМ ЭФФЕКТИВНОСТИ  
НА МИНИМАЛЬНОЙ ПЛОЩАДИ



-2...+10°C



### 700 INOX BOTTOM

Серия gastronормированных столов глубиной 700 мм (GN-1/1) с нижним расположением агрегата. Заполнение отсеков: двери металлические, ящики. Исполнение: INOX



### 700 RAL BOTTOM

Серия gastronормированных столов глубиной 700 мм (GN-1/1) с нижним расположением агрегата. Заполнение отсеков: двери металлические, ящики. Исполнение: BLACK&STEEL

Доступные  
опции:



ящики 1/2



колесные опоры  
для поваров любого  
роста



гранитная /  
полипропиленовая  
столешница



система  
мониторинга с  
подключением к PC  
или BT



## СТОЛЫ для приготовления салатов (SALADETTA)

### УНИВЕРСАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ КУХНИ И ЗАЛА САМООБСЛУЖИВАНИЯ



 0...+7°C

#### 700 SALAD ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата, предназначенных для приготовления салатов. Профессиональный уровень оснащения, большой выбор опций. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL

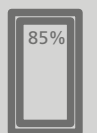


 -2...+10°C

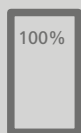
#### 700 SALAD BOTTOM

Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата, предназначенных для демонстрации и подачи салатов. Профессиональный уровень оснащения, большой выбор опций. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL

#### Доступные опции:



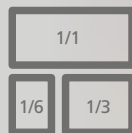
стеклянные  
двери



frameless  
безрамное  
остекление



колесные опоры  
для поваров  
любого роста



гастроёмкости  
1/6, 1/3, 1/1



конфигурация  
с крышками для  
гастроёмкостей



конфигурация  
со стеклянным  
колпаком



система  
мониторинга с  
подключением к  
РС или ВТ

**СТОЛЫ STANDART** для приготовления пиццы

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
РЕШЕНИЯ ЛЮБОЙ  
КОНФИГУРАЦИИ



 0...+7°C

**700 PIZZA ONE SIDE**

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата. Столешница из натурального или искусственного камня различной конфигурации. Стойки под хранение коржей. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



 -2...+10°C

**700 PIZZA BOTTOM**

Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата. Столешница из натурального или искусственного камня различной конфигурации. Стойки под хранение коржей. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL



**Доступные  
опции:**



стойка для хранения  
коржей



ящики 1/2



ящики 1/3



витрины для  
ингредиентов  
GN-1/3



система  
мониторинга с  
подключением к PC  
или BT

## СТОЛЫ для бутербродов


ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
РЕШЕНИЯ ЛЮБОЙ  
КОНФИГУРАЦИИ



 0...+7°C

### 700 SANDWICH ONE SIDE

Серия столов глубиной 700 мм с боковым расположением агрегата, с надстройками под ингредиенты для бутербродов, гамбургеров, панини. Исполнение: INOX, BLACK&STEEL


 -2...+10°C




### 700 SANDWICH BOTTOM


Серия столов глубиной 700 мм с нижним расположением агрегата, с надстройками под ингредиенты для бутербродов, гамбургеров, панини. Исполнение: : INOX, BLACK&STEEL

Доступные  
опции:

  
гастроемкости  
1/3

  
конфигурация  
с крышками для  
гастроемкостей

  
конфигурация  
со стеклянным  
колпаком

  
система  
мониторинга с  
подключением к  
PC или BT

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры, мм	Рабочая температура, °C	Стекло (85% обзор)	Стекло (100% обзор) FRAMELESS	Ящик над агрегатным отсеком 1/3	Ящик 1/3 (3 шт.)	Ящик 1/2 (2 шт.)
<b>БАРНЫЕ СТОЛЫ (глубиной 570 мм.)</b>							
<b>570 COFFEE BAR</b>							
T57 M2	1260x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M3	1660x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M2 (раздвижные двери)	1660x570x870	+1...+12	√		√		
<b>570 INOX BAR</b>							
T57 M2	1260x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M3	1660x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M2 (раздвижные двери)	1660x570x870	+1...+12	√		√		
<b>570 RAL BAR</b>							
T57 M2	1260x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M3	1660x570x870	0...+7	√	√	√		
T57 M2 (раздвижные двери)	1660x570x870	+1...+12	√		√		
<b>STANDART (с боковым расположением агрегата)</b>							
<b>700 INOX ONE SIDE</b>							
T70 M2	1260x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 L2	1260x700x870	до -18					
T70 M3	1670x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 L3	1670x700x870	до -18					
T70 M4	2080x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
<b>700 RAL ONE SIDE</b>							
T70 M2	1260x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 L2	1260x700x870	до -18					
T70 M3	1670x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 L3	1670x700x870	до -18					
T70 M4	2080x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
<b>STANDART (с нижним расположением агрегата)</b>							
<b>700 INOX BOTTOM</b>							
T70 M2GN	1000x700x865	-2...+10					√
T70 M3GN	1487x700x865	-2...+10					√
<b>700 RAL BOTTOM</b>							
T70 M2GN	1000x700x865	-2...+10					√
T70 M3GN	1487x700x865	-2...+10					√
<b>Для приготовления салатов (SALADETTA)</b>							
<b>700 SALAD ONE SIDE</b>							
T70 M2sal	1260x700(720)x870	0...+7	√	√			
T70 M3sal	1670x700(720)x870	0...+7	√	√			
<b>700 SALAD BOTTOM</b>							
T70 M2salGN	1000x700x865	-2...+10					
T70 M3salGN	1487x700x865	-2...+10					
<b>Для приготовления пиццы (PIZZA)</b>							
<b>700 PIZZA ONE SIDE</b>							
T70 M2pizza	1260x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 M3pizza	1670x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
<b>700 PIZZA BOTTOM</b>							
T70 M2pizzaGN	1000x700x865	-2...+10					√
T70 M3pizzaGN	1487x700x865	-2...+10					√
<b>Для приготовления бутербродов (SANDWICH)</b>							
<b>700 SANDWICH ONE SIDE</b>							
T70 M2sandwich	1260x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
T70 M3sandwich	1670x700(720)x870	0...+7	√	√		√	
<b>700 SANDWICH BOTTOM</b>							
T70 M2sandwichGN	1000x700x865	-2...+10					√
T70 M3sandwichGN	1487x700x865	-2...+10					√



**Carboma®**