



Салат-бары (саладетты) для демонстрации и временного хранения холодных блюд. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Автоматический контроллер температуры, автоматическая система оттайки, вентилируемое охлаждение. Регулировка температуры от +2°C до +8°C

**Столешница:**

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304,
- толщина 1 мм или 1,5 мм

**Подстолье:**

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 430,
- толщина 1 мм

**Пластиковые регулируемые опоры****Салат-бары с полипропиленовой столешницей**

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СОБ-322243	Салат-бар СОБ2/Б 1300*700*850 с полипропиленовой столешницей	Нержавеющая сталь, 2 двери, направляющие под GN1/1, делители 530 мм - 4 шт, полипропиленовая столешница 1350*200*20 с вырезом под 1GN1/9, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат слева	1300	700	850	0,55	220

**Салат-бары с полипропиленовой столешницей и полкой**

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СОБ-322243	Салат-бар СОБ2/Б 1300*700*850 с полипропиленовой столешницей	Нержавеющая сталь, 2 двери, направляющие под GN1/1, делители 530 мм - 4 шт, полипропиленовая столешница 1350*200*20 с вырезом под 1GN1/9, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат слева	1300	700	850	0,55	220

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 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  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-6

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

Салат-бары (саладетты) для демонстрации и временного хранения холодных блюд. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Автоматический контроллер температуры, автоматическая система оттайки, вентилируемое охлаждение. Регулировка температуры от +2°C до +8°C

### Столешница:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304,
- толщина 1 мм или 1,5 мм

### Подстолье:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 430,
- толщина 1 мм

Пластиковые регулируемые опоры



### Салат-бары на колесах с полипропиленовой столешницей и крышкой

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
322246	Салат-бар СОБЗ/Н 1500*700*980(1160) с полипропиленовой столешницей, с откидной крышкой	Нержавеющая сталь, 3 двери, направляющие под GN1/1, полипропиленовая столешница, 2 ряда по 8 GN1/6 H=100, крышка откидная, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат снизу	1500	700	980	0,55	220



### Салат-бары с полипропиленовой столешницей и крышкой

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СОБ-3649п	Салат-бар СОБ2/Н 1000*700*900, 2 GN1/1+2 GN1/4 с крышкой	Нержавеющая сталь, 2 GN1/1+2 GN1/4, 2 двери, направляющие под GN 1/1, делители 530 мм - 2 шт. Разделочная доска из полипропилена 1000*100*20, крышка раздвижная, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2 +8 °С. Агрегат снизу	1000	700	900	0,55	220

**ВОЗМОЖНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
ЛЮБЫХ РАЗМЕРОВ И КОМПЛЕКТАЦИЙ!**



Салат-бары с подсветкой и полипропиленовой столешницей для демонстрации и временного хранения холодных блюд. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Имеют охлаждаемый внутренний объем с направляющими под GN1/1, стеклянный короб. Оснащены охлаждаемой ванной. Автоматический контроллер температуры, автоматическая система оттайки, вентилируемое охлаждение. Регулировка температуры от +2°C до +8°C.

#### Столешница:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304,
- толщина 1 мм или 1,5 мм

#### Подстолье:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 430,
- толщина 1 мм

#### Пластиковые регулируемые опоры



### Салат-бары с подсветкой и полипропиленовой столешницей

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СОБ-105949	Салат-бар СОБ2/Б 1500*700*900(1400) 4GN1/1, полипропиленовая столешница, стекло, подсветка	Нержавеющая сталь, 2 двери, направляющие под GN1/1, вырез под 4 GN1/1 Н=200, делители 530 мм -3 шт, полипропиленовая столешница 1500*245*20, стеклянный короб, подсветка, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат справа	1500	700	1400	0,55	220



Салат-бары с охлаждаемым объемом и направляющими под gastronorm для приготовления холодных блюд. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Автоматический контроллер температуры, автоматическая система оттайки, вентилируемое охлаждение. Регулировка температуры от +2°C до +8°C.

#### Столешница:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304,
- толщина 1 мм или 1,5 мм

#### Подстолье:

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 430,
- толщина 1 мм

#### Пластиковые регулируемые опоры



### Салат-бары с охлаждаемым объемом и направляющими под gastronorm

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
ПХ-29732	Салат-бар 1400*600*850 закладные д/держателей (8 GN1/6+8 GN1/4)	Нержавеющая сталь. Б/борта , 2 двери, дно+полка, 8 GN1/6 + 8 GN1/4, закладные под стекла 12, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат справа	1400	600	850	0,55	220

Салат-бары с охлаждаемым объемом и охлаждаемой ванной моечной для демонстрации и временного хранения холодных блюд. Изготовлены полностью из нержавеющей стали. Автоматический контроллер температуры, автоматическая система оттайки, вентилируемое охлаждение. Регулировка температуры от +2°C до +8°C.

**Столешница:**

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 304,
- толщина 1 мм или 1,5 мм

**Подстолье:**

- шлифованная нержавеющая сталь AISI 430,
- толщина 1 мм

**Пластиковые регулируемые опоры****Салат-бары с охлаждаемой ванной**

Артикул	Наименование	Комментарий	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СОБ-3635	Салат-бар СОБ2/Б 1500*700*850 с охлаждаемой ванной	Нержавеющая сталь, 2 двери, дно-полка, с охлаждаемой ванной 1280*510*150, вентилируемый объем, автоматическая оттайка, +2+8 °С. Агрегат справа	1500	700	850	0,55	220

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 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  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-6

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93