

Алматы (7273)495-231
 Ангартск (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

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 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

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
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 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

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саратов (8342)22-96-24
 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
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Сургут (3462)77-98-35
 Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

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
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 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

<https://gemm.nt-rt.ru> || gmc@nt-rt.ru

Холодильные столы серии ATLAS PLUS



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/090S

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/090S** объемом 140 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм.

Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90х69х86
Мощность охлаждения, кВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/090

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/090** объемом 140 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90х70х90
Мощность охлаждения, кВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/090A

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/090A** объемом 140 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом

высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90х70х100
Мощность охлаждения, кВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/130S](#)

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/130S** объемом 270 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм.

Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130х69х86

Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/090S](#)

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THBD/090S** объемом 140 литров с диапазоном температур от -20°C до -15°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм.

Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90х69х86
Мощность, КВт	0,28
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/130](#)

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/130** объемом 270 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130x70x90
Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/130A

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/130A** объемом 270 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
--------------	------------

Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130x70x100
Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/090

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THBD/090** объемом 140 литров с диапазоном температур от -20°C до -15°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм.

Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90x70x90
Мощность, КВт	0,28
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/090A

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THBD/090A** объемом 140 литров с диапазоном температур от -20°C до -15°C и одной дверью из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	140 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	90x70x100
Мощность, КВт	0,28
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/170S

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THD/170S** объемом 410 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C и тремя дверями из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177х69х86
Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/130S

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THBD/130S** объемом 270 литров с диапазоном температур от -20°C до -15°C и двумя дверьми из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130х69х86
Мощность, КВт	0,34
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C

Модификация:	Без рабочей поверхности
--------------	-------------------------



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/130](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130x70x90
Мощность, кВт	0,34
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/130A](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	270 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	130x70x100
Мощность, кВт	0,34
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/170](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177х70х90
Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	C нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали

[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/170A](#)**Основные характеристики:**

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177х70х100
Мощность, КВт	0,32
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	C нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см

[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THM/220S](#)**Основные характеристики:**

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	223х69х86
Мощность, КВт	0,64
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/170S](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177х69х86
Мощность, кВт	0,68
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THM/220](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C
Размеры (ДхГхВ), см	223х70х90
Мощность, кВт	0,64
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THM/220A](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -2 °C до +8 °C

Размеры (ДхГхВ), см	223x70x100
Мощность, КВт	0,64
Климатический класс:	Т - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/170](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177x70x90
Мощность, КВт	0,68
Климатический класс:	Т - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



[Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/170A](#)

Основные характеристики:

Вместимость:	410 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим:	от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	177x70x100
Мощность, КВт	0,68
Климатический класс:	Т - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBC/220S

Основные характеристики:

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим левой стороны: Температурный режим правой стороны:	от -2 °C до +8 °C от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	223х69х86
Мощность охлаждения, кВт	0,807
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	Без рабочей поверхности



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBC/220

Основные характеристики:

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим левой стороны: Температурный режим правой стороны:	от -2 °C до +8 °C от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	223х70х90
Мощность охлаждения, кВт	0,807
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBC/220A

Холодильный стол для ресторанов **ATLAS PLUS THBC/220A** объемом 540 литров с диапазоном температур от -2°C до +8°C с левой стороны и от -20°C до -15 °C с правой стороны, а также четырьмя дверьми из нержавеющей стали. Высота базы без ножек и столешницы 760 мм. Два независимых компрессора расположены в середине.

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Основные характеристики:

Вместимость:	540 литров
Комплектация:	в каждой двери 1 решетка размером GN 1/1
Температурный режим левой стороны: Температурный режим правой стороны:	от -2 °C до +8 °C от -20 °C до -15 °C
Размеры (ДхГхВ), см	223x70x100
Мощность охлаждения, кВт	0,807
Климатический класс:	T - тропический климатический класс, работает при температуре окружающей среды до +43°C
Модификация:	С нормальной рабочей поверхностью из нержавеющей стали и задним плинтусом высотой 10 см



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/220

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/220A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THBD/220S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/220

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/220A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THD/220S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/060

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/060A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/060S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/100

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/100A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются

увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/100S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/150

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/150A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/150S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/200

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/200A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THNBD/200S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм.

Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/060

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/060A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным

блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/060S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/100

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/100A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются

увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/100S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/150

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным

блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/150A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/150S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/200

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинированной версиях. От серии NEW ATLAS отличаются

увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/200A

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм. Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата. Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.



Холодильный стол для ресторанов ATLAS PLUS THND/200S

Холодильные столы серии ATLAS PLUS выпускаются в среднетемпературной, низкотемпературной и комбинируемой версиях. От серии NEW ATLAS отличаются увеличенной высотой базы на 100 мм, толщиной столешницы 1,2 мм с закругленными полированными углами и наличием модели с 1 дверью. Глубина составляет 700мм. Каждая модель может быть выполнена в трех вариантах: без столешницы, со стандартной столешницей из нержавеющей стали, со столешницей и задним плинтусом высотой 100 мм. В производстве шкафа использована высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 18/10 (18% хрома/10% никеля). Толщина изоляции 60 мм.

Пол в холодильных отсеках сделан округлым для облегчения чистки и обеспечения максимальной гигиены. Охлаждение с принудительной вентиляцией. Испарители расположены через каждые два отсека. Это позволяет равномерно охлаждать полностью заполненные столы. Низкотемпературные шкафы оснащены рамками подогрева дверей. Температура регулируется с помощью цифрового термостата.

Все столы имеют тропический климатический класс работы и могут быть установлены в помещениях с температурой до +43°C. Опционально доступны версии с компрессорным блоком слева, выносным компрессорным блоком, замена двери на 2 или 3 выдвижных ящика, доп. направляющие, колесики вместо ножек.

Алматы (7273)495-231
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

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
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

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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
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

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

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
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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

<https://gemm.nt-rt.ru> || gmc@nt-rt.ru