

✓ (8182)63-90-72
 ✓ (7172)727-132
 ✓ (8512)99-46-04
 ∞ (3852)73-04-60
 ∞ (4722)40-23-64
 ∞ (4832)59-03-52
 L (423)249-28-31
 L (844)278-03-48
 L (8172)26-41-59
 L (473)204-51-73
 ∞ (343)384-55-89
 ≤ (4932)77-34-06

≤ (3412)26-03-58
 ≤ (395)279-98-46
 Δ (843)206-01-48
 Δ (4012)72-03-81
 Δ (4842)92-23-67
 Δ (3842)65-04-62
 Δ (8332)68-02-04
 Δ (861)203-40-90
 Δ (391)204-63-61
 Δ (4712)77-13-04
 Δ (4742)52-20-81
 Δ (996)312-96-26-47

(3519)55-03-13
 (495)268-04-70
 (8152)59-64-93
 (8552)20-53-41
 (831)429-08-12
 (3843)20-46-81
 (383)227-86-73
 (3812)21-46-40
 (4862)44-53-42
 (3532)37-68-04
 (8412)22-31-16
 (772)734-952-31

(342)205-81-47
 (863)308-18-15
 (4912)46-61-64
 (846)206-03-16
 (812)309-46-40
 (845)249-38-78
 (8692)22-31-93
 (3652)67-13-56
 (4812)29-41-54
 (862)225-72-31
 (8652)20-65-13
 (992)427-82-92-69

(3462)77-98-35
 (4822)63-31-35
 (3822)98-41-53
 (4872)74-02-29
 (3452)66-21-18
 (8422)24-23-59
 (347)229-48-12
 (4212)92-98-04
 (351)202-03-61
 (8202)49-02-64
 (4852)69-52-93

<https://baltmetstervis.nt-rt.ru> || bsv@nt-rt.ru

Тележки-шпильки неразборные



Описание

Тележка шпилька – незаменимый помощник каждого повара, пекаря, кондитера, а так же работника моечного цеха и официанта. Данная единица оборудования затрагивает все цеха предприятия общественного питания, будь то кухня дошкольного учреждения, небольшое кафе, ресторан на 300 посадочных мест, 5-ти звездочный отель, или же цех по производству готовых полуфабрикатов.

Мы производим тележки шпильки из качественной нержавеющей стали, используем только качественные комплектующие. Готовы изготовить тележку шпильку по индивидуальным размерам. С учетом нашего многолетнего опыта производства нейтрального оборудования мы изготавливаем множество модификаций тележек шпилек, а именно:

- тележка-шпилька без колес – на профессиональной кухне выполняет функцию стеллажа;
- тележка-шпилька передвижная на колесах. Плюсов такого вида стеллажа огромное множество, ведь гораздо удобнее транспортировать несколько листов с полуфабрикатами выпечки, несколько корзин для посудомоечной машины, несколько гастроемкостей с заготовленными продуктами к месту назначения одновременно. А так же существует множество технологического оборудования, для которых тележка-шпилька является функциональной особенностью – ротационные печи для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, пароконвектоматы с вкатной тележкой, расстоечные шкафы и многое другое.

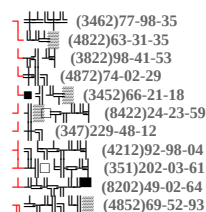
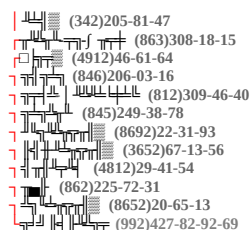
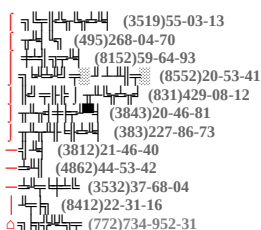
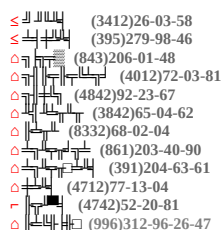
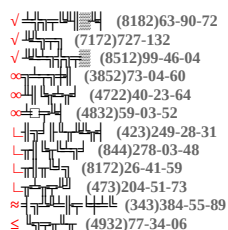
Так же шпильки делятся по назначению направляющих и их количеству:

- тележка-шпилька для гастроемкостей. Такая тележка может быть произведена для всех размеров гастроемкостей по мировым стандартам, количество уровней, а так же расстояние между ними может быть скорректировано по вашему желанию;

- тележка-шпилька для пекарских листов. Мы можем произвести шпильки для различных размеров пекарских листов, самые распространенные размеры: 600x400, 600x800; Так же в пекарнях и кондитерских часто используются деревянные поддоны для расстойки хлеба, лотки для теста, а так же пекарские листы из голубой стали. Для такого рода емкостей возможно исполнение усиленных направляющих в конструкции шпильки;
- тележка-шпилька для подносов. Распространено использование такого вида шпилек на различных фуд кортах, ресторанных двориках, fast food заведениях, столовых и ресторанов с самообслуживанием. Такие шпильки могут быть произведены под различные размеры подносов, а так же могут быть открытыми и закрытыми от глаз посетителей;
- тележки-шпильки для посудомоечных кассет удобны для предприятий общественного питания с большим кол-вом посадочных мест, столовых, отелей. Работникам моечных цехов данные шпильки облегчают и ускоряют работу.

Детали

Габариты 385x275x1800, 385x540x1800, 590x660x1800, 660x410x1550, 385x275x1800, 385x540x1800, 590x660x1800, 660x410x1800



<https://baltmetstservis.nt-rt.ru> || bsv@nt-rt.ru