

\*\*\* 3: 4-85/; 2/94\*\*\*  
\*\*\*9394-949/354\*\*\*  
\*\*\* 734-; /68/26\*\*\*  
\*\*\*5: 74-95/26/82\*\*\*  
\*\*\*6944-62/45/86\*\*\*  
\*\*\*6: 54-7; /25/74\*\*\*  
\*\*\*645-46; /4; /53\*\*\*  
\*\*\* 66-49; /25/6; \*\*\*  
\*\*\* 394-48/63/7; \*\*\*  
\*\*\*695-426/73/95\*\*\*  
\*\*\*565-5; 6/77/; ; \*\*\*  
\*\*\*6; 54-99/56/28\*\*\*

\*\*\*\*\*5634-48/25/7; ""  
" \*5; 7-49; /; ; /68"  
\*\*\*: 65-428/23/6; ""  
\*\*\*6234-94/25/; 3\*\*\*  
\*\*\*6: 64-; 4/45/89\*\*\*  
\*\*\*5: 64-87/26/84\*\*\*  
\*\*\*: 554-8; /24/26\*\*\*  
\*\*\*: 83-425/62/; 2\*\*\*  
\*\*\*5: 3-426/85/83\*\*\*  
\*\*\*6934-99/35/26\*\*\*  
\*\*\*6964-74/42/; 3"  
\*\*\*: 8-534/; 8/48/69"

\*\*\*573; -77/25/35\*\*\*  
\*\*\*6: 7-48; /26/92\*\*\*  
\*\*\*: 374-7; /86/; 5\*\*\*  
" " \*774-42/75/63\*\*\*  
" " \*53-64; /2; /34\*\*\*  
\*\*\*5: 65-42/68/; 3\*\*\*  
\*\*\*5: 5-449/; 8/95\*\*\*  
\*\*\*5: 34-43/68/62\*\*\*  
\*\*\*6: 84-66/75/64\*\*\*  
\*\*\*5754-59/8; /26\*\*\*  
\*\*\*: 634-44/53/38"  
\*\*\*994-956/; 74/53"

\*\*\*564-427/; 3/69\*\*\*  
/ / " \*85-52; /3; /37\*\*\*  
\*\*\*6: 34-68/83/86\*\*\*  
\*\*\*: 68-428/25/38\*\*\*  
/ " \*34-52; /68/62\*\*\*  
\*\*\*: 67-46; /5; /9; \*\*\*  
\*\*\*: 8; 4-44/53/; 5\*\*\*  
\*\*\*5874-89/35/78\*\*\*  
\*\*\*6: 34-4; /63/76\*\*\*  
\*\*\*: 84-447/94/53\*\*\*  
\*\*\*: 874-42/87/35\*\*\*  
\*\*\*: ; 4-649/; 4/; 4/8; "

\*\*\*5684-99/; ; /57\*\*\*  
\*\*\*6: 44-85/53/57\*\*\*  
\*\*\*5: 44-; /63/75\*\*\*  
\*\*\*6: 94-96/24/4; \*\*\*  
\*\*\*5674-88/43/3; \*\*\*  
\*\*\*: 644-46/45/7; \*\*\*  
\*\*\*569-44; /6; /34\*\*\*  
\*\*\*6434-; 4/; ; /26\*\*\*  
\*\*\*573-424/25/83\*\*\*  
\*\*\*: 424-6; /24/86\*\*\*  
\*\*\*6: 74-8; /74/; 5\*\*\*

j w ru k h c n o g u g t x k u p v t v t w ' - d u x B p v t v t w

## Столы тепловые с распашными дверями, с дверьми-купе



### Описание

Очень часто на предприятиях общественного питания необходимо разогревать достаточно большое количество тарелок с пищей, поддерживать в теплом состоянии посуду и готовую продукцию. Современные технологии позволяют решать эту проблему: подогреваемые столы или стол с подогревом объемом предназначены для подогрева тарелок с едой перед непосредственной их подачей на стол или перед сервировкой.

Каждый изготавливаемый тепловой стол нашей компании создается из качественной шлифованной нержавеющей стали. Подогрев может проходить от тридцати до восьмидесяти градусов по Цельсию. На нашем сайте вы сможете найти модели тепловых столов без борта, с бортом, в комплектации с двумя внутренними полками, с распашными дверями или дверьми-купе. Все столы нашего производства имеют регулируемые опоры, с помощью которых можно запросто решить проблемы с неровностями пола.

### Детали

**Габариты** 800x600x850, 900x600x850, 1000x600x850, 1100x600x850, 1200x600x850, 1300x600x850, 1400x600x850, 1500x600x850, 800x700x850, 900x700x850, 1000x700x850, 1100x700x850, 1200x700x850, 1300x600x850, 1400x600x850, 1500x600x850