

COOL EQUIPMENT

Холодильное
оборудование

2025





ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Холодильные витрины предназначены для охлаждения, непродолжительного хранения и демонстрации продуктов питания, воды и соков, что делает данный тип оборудования незаменимым для ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания

Холодильные витрины марки COOLEQ станут прекрасным решением для Вашего бизнеса благодаря высокой технологичности оборудования и приятной цене

ПЛЮСЫ ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН COOLEQ:

- + Регулятор температуры
- + LED-подсветка



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



CW-58/CW-58 BLACK

CW-70/CW-70 BLACK

CW-85/CW-85 BLACK

CW-98

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка
- Динамическое охлаждение



	CW-58/CW-58 BLACK*	CW-70/CW-70 BLACK*	CW-85/CW-85 BLACK*	CW-98
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,17	0,17	0,17	0,195
Габариты, мм	425×380×838	425×380×913	425×380×988	425×380×1138
Вес, кг	31	33	34,5	39
Объем, л	58	68	78	98
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 40г	R600a, 45г
Размеры полок, мм	365×307	365×307	365×307	365×307

* Цвет корпуса — черный

CW-108



Напряжение 220 В
Мощность 0,23 кВт
Габариты 470×470×870 мм
Вес 52 кг
Объем 108 л
Температурный режим +2...+10 °C
Хладагент R600a, 53г
Размеры полок ø362 мм

- Возможность закрытия двери на ключ
- LED подсветка
- Динамическое охлаждение
- 4 вращающиеся полки

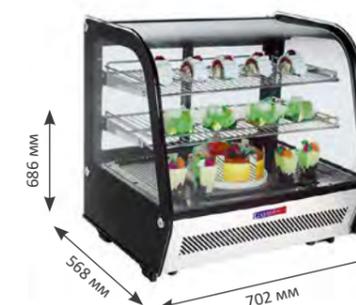
CW-120

CW-160

	CW-120	CW-160
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Вес, кг	57	66
Объем, л	120	160
Темп. режим, °C	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-120S

CW-160S

	CW-120S	CW-160S
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,23	0,23
Габариты, мм	702×568×686	880×568×686
Вес, кг	57	66
Объем, л	120	160
Темп. режим, °С	0...+12	0...+12
Хладагент	R600a, 50г	R600a, 65г
Размеры полок, мм	313×629 355×629	806×313 806×355



- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-100

Напряжение	220 В
Мощность	0,16 кВт
Габариты	682×450×675 мм
Вес	39 кг
Объем	100 л
Температурный режим	0...+12 °С
Хладагент	R600a, 48г



- 2 полки
- LED-подсветка
- Возможность закрытия на ключ
- Динамическое охлаждение



CW-130



Напряжение	220 В
Мощность	0,23 кВт
Габариты	797×590×685 мм
Вес	66 кг
Объем	130 л
Температурный режим	0...+12 °С
Хладагент	R600a, 90г
Размеры полок	765×295 мм 765×396 мм

- 2 хромированные регулируемые полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение

CW-72

Напряжение	220 В
Мощность	0,17 кВт
Габариты	450×450×983 мм
Вес	39 кг
Объем	72 л
Температурный режим	0...+12 °С
Хладагент	R600a, 55г
Размеры полок	ø305 мм

- Вращающиеся хромированные полки
- Двойное стекло
- Динамическое охлаждение



CW-100V



Напряжение	220 В
Мощность	0,21 кВт
Габариты	490×490×1060 мм
Вес	50 кг
Объем	100 л
Температурный режим	+2...+8 °С
Хладагент	R600a
Размеры полок	ø390 мм

- LED подсветка
- Динамическое охлаждение
- Полки не вращаются

Настольные холодильные витрины VRX

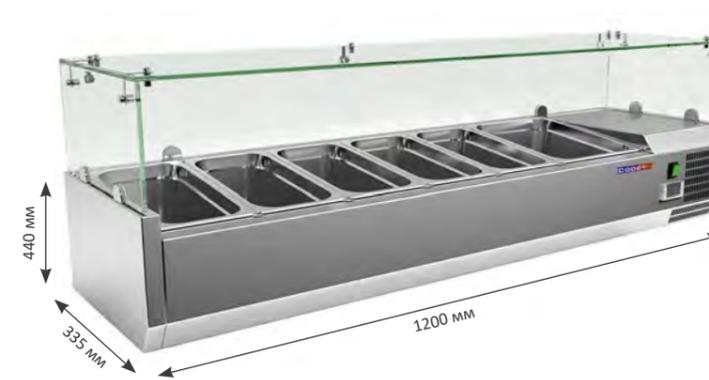
Витрины настольные предназначены для демонстрации, охлаждения и хранения салатов и закусок на предприятиях общественного питания и торговли. Модели оснащены цифровым термостатом и индикаторами охлаждения и работы компрессора. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

VRX 1200/330

VRX 1200/380

VRX 1500/330

VRX 1500/380



- Статическое охлаждение

	VRX 1200/330	VRX 1200/380	VRX 1500/330	VRX 1500/380
Мощность, кВт	0,125	0,125	0,125	0,125
Габариты, мм	1200×335×440	1200×395×440	1500×335×440	1500×395×440
Вес, кг	39	42	43	49
Объем, л	33	40,3	44,1	54,6
Температурный режим, °С	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Количество gastronorm-емкостей	5×GN1/4*	3×GN1/3 + 1×GN1/2*	7×GN1/4*	5×GN1/3 + 1×GN1/2*
МАХ глубина GN, см	150	150	150	150
Хладагент	R600a	R600a	R600a	R600a

* Гастронормы заказываются отдельно



ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

COOLEQ EQUIPMENT

ID-8

Объем	67 л
Мощность	0,22 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	805×666×356 мм
Вес	34,5 кг
Температурный режим	-18...-25 °С
Хладагент	R290, 63г

- 8 гастроемкостей GN1/6 в комплекте
- Функция авторазморозки
- Статическое охлаждение



COOLEQ EQUIPMENT

ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Витрины для мороженого используются в ресторанах, барах, кафе, магазинах и гостиницах для демонстрации и хранения мороженого, сорбетов, фруктового льда, замороженного йогурта и аналогичных десертов. Корпус выполнен из нержавеющей стали, крышка — из стекла





ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

COOLEQ EQUIPMENT

IFE-1

IFE-3

- Воздушное охлаждение

	IFE-1	IFE-3
Мощность, кВт	2	2,1
Габариты, мм	440×750×850	540×750×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 1 компрессор	2 емкость 3 рожка 1 компрессор
Хладагент	R290	R290



COOLEQ EQUIPMENT

ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Фризеры для мороженого широко применяются в кафе, барах, ресторанах, а также на уличных точках быстрого питания. Фризеры марки COOLEQ работают с использованием жидкой смеси или сухого порошка. В линейке представлены модели разного функционала: с помощью фризеров марки COOLEQ можно приготовить как мягкое, так и твердое мороженое. Мы также можем предложить Вам оборудование для приготовления жареного мороженого



- Ночное охлаждение
- Воздушное охлаждение

IF-1

IF-3

	IF-1	IF-3
Мощность, кВт	1,4	1,9
Габариты, мм	440×750×850	540×750×850
Объем бункера, л	3,7	3,7+3,7
Произв-сть, л/час	16	20
Комплектация	1 емкость 1 рожок 1 компрессора	2 емкость 3 рожка 2 компрессора
Хладагент	R290	R290

Фризеры для мягкого мороженого

Фризеры для мягкого мороженого COOLEQ серии ICS предназначены для приготовления мороженого, фруктового льда, йогуртового мороженого и десертов на его основе. Смесь во фризере взбивается до консистенции кремообразной массы. При взбивании происходит насыщение смеси воздухом, что дает увеличение массы мороженого. Компактные и просты в использовании. Фризеры для мягкого мороженого идеально подходят для использования в барах, кафе и других заведениях общественного питания.

ICS-8D

ICS-8+8D

	ICS-8D	ICS-8+8D
Мощность, кВт	0,6	0,9
Габариты, мм	300×480×750	480×440×750
Объем бункера, л	8	8+8
Произв-сть, л/час	4	8
Комплектация	1 емкость	2 емкости
Хладагент	R290, 60г	R290, 135г

- Воздушное охлаждение
- 4 режима работы: мягкое мороженое, фруктовый лед, прохладительные напитки, молочные коктейли



Фризеры для жареного мороженого

Фризеры для жареного мороженого COOLEQ IF-48 и IF-48GN предназначены для быстрого приготовления холодного десерта из натуральных фруктов и ягод с добавлением сахарного сиропа. Также можно использовать смеси для мороженого.

Фризеры отличаются высокой производительностью и надежностью. Подобные десерты будут замечательным, неординарным решением для предприятий общественного питания любого масштаба, а также отелей. Кроме того, данные модели мобильны и отлично подойдут для приготовления экзотических десертов в торговых центрах, парках, скверах и других местах массового скопления людей.

- + Быстрое охлаждение
- + Рабочая поверхность изготовлена из нержавеющей стали

IF-48

Напряжение	220 В
Мощность	1,6 кВт
Габариты	600×600×750 мм
Высота бортика	20 мм
Производительность	16 л/час
Размер рабочей поверхности	480×480 мм

- Воздушное охлаждение
- 2 металлических лопатки в комплекте



IF-48GN

Напряжение	220 В
Мощность	1,8 кВт
Габариты	1000×600×750 мм
Высота бортика	20 мм
Производительность	16 л/час
Размер рабочей поверхности	480×480 мм

- 6 охлаждаемых гастроемкостей GN1/6
- Воздушное охлаждение
- 2 металлических лопатки в комплекте



Фризер для твердого мороженого

Фризеры для твердого мороженого COOLEQ IF-15 используются в барах, кафе, на открытых летних площадках, в специальных отделах супермаркетов и торговых центрах для приготовления твердого мороженого.

IF-15



Объем бункера	1,5 л
Мощность	0,14 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	241×390×323 мм
Производительность	1,5 кг/час
Хладагент	R600a, 24г





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

Льдогенераторы марки COOLEQ предназначены для получения пищевого льда в форме чешуек, гранул, пальчиков, кубиков и снега. В работе может использоваться как морская, так и пресная вода. Льдогенератор — тот самый тип холодильного оборудования, которое необходимо в любом ресторане, кафе или баре. При помощи льдогенераторов можно с легкостью разнообразить меню, предложить посетителям новую форму подачи напитков и блюд.



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЗАЛИВНЫЕ

ZB-10

пальчики



Объем емкости для воды	2 л
Объем емкости для льда	0,6 кг
Мощность	0,095 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	222×313×320 мм
Производительность	10 кг/сут
Хладагент	R600a
Вес	7,1 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера):
S 28×18 мм (В×Ш)
L 30×20 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение

Объем емкости для воды	2,2 л
Объем емкости для льда	0,7 кг
Мощность	0,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	242×358×328 мм
Производительность	12 кг/сут
Хладагент	R600a, 21г
Вес	7,5 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера):
S 28×18 мм (В×Ш)
L 30×20 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение



ZB-12

пальчики



ZB-15S

пальчики



Объем емкости для воды	3 л
Объем емкости для льда	1 кг
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	220×300×330 мм
Производительность	15 кг/сут
Хладагент	R290
Вес	11 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера):
S 25×20 мм (В×Ш)
M 30×25 мм (В×Ш)
L 33×28 мм (В×Ш)
- Корпус из нержавеющей стали
- Воздушное охлаждение

Объем емкости для воды	4,5 л
Объем емкости для льда	1,2 кг
Мощность	0,14 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	380×435×431 мм
Производительность	20 кг/сут
Хладагент	R290
Вес	14,2 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера):
S 30×21 мм (В×Ш)
M 31×23 мм (В×Ш)
L 32×27 мм (В×Ш)
- Воздушное охлаждение



ZB-20

пальчики



ICD-12

пальчики



Объем емкости для воды 2 л
 Объем емкости для льда 0,6 кг
 Мощность 0,1 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 252×389×363 мм
 Производительность 12 кг/сут
 Хладагент R600a, 21г
 Вес 9,5 кг

- Форма льда — пальчик (2 размера): S 28×18 мм (В×Ш), L 30×20 мм (В×Ш)
- Таймер: от 30 мин до 23,5 ч
- Функция подачи холодной воды
- Воздушное охлаждение
- Диспенсер льда и кулер

Объем емкости для льда 1,5 кг
 Мощность 0,13 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 357×423×452 мм
 Производительность 15 кг/сут
 Хладагент R290, 33г
 Вес 14,8 кг

- Форма льда — пальчик (3 размера): S 30×21 мм (В×Ш), M 31×23 мм (В×Ш), L 32×27 мм (В×Ш)
- Функция подачи холодной воды
- Воздушное охлаждение
- Можно использовать как кулер



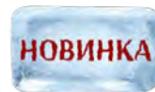
ZB-15B

пальчики



ZB-15N

нуггет



Объем емкости для льда 0,7 кг
 Напряжение 220 В
 Габариты 220×287×322 мм
 Производительность 15 кг/сут
 Хладагент R600a
 Вес 9 кг

- Форма льда — нуггет
- Воздушное охлаждение
- Функция очистки

Объем емкости для воды 0,5 л + 1,5 л
 Объем емкости для льда 0,75 кг / 1,5 л
 Напряжение 220 В
 Габариты 220×300×330 мм
 Производительность 15 кг/сут
 Хладагент R290
 Вес 8 кг

- Форма льда — кубики (dice)
- Воздушное охлаждение
- Время цикла 13 мин
- Съёмная емкость для воды



ZBC-15

кубики

ZBC-18

кубики



18-24 мин

<18 мин

Объем емкости для воды 2,2 л
 Объем емкости для льда 1,1 кг
 Мощность 0,12 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 287×375×357 мм
 Производительность 18 кг/ч
 Хладагент R600a, 35г
 Вес 10,3 кг

- Форма льда — кубики (dice)
- Воздушное охлаждение





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ



BF-20

BF-30

BF-50

пальчики



BF-20



BF-50

- Форма льда — пальчик (1 размер): 40×28 мм (В×Ш)

	BF-20	BF-30	BF-50
Мощность, кВт	0,17	0,22	0,25
Габариты, мм	380×477×590	420×514×655	498×604×831
Емкость бункера, кг	3,5	6	10
Производительность, кг/сут	20	26	50
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R600a, 38г	R600a, 50г	R290, 66г
Материал корпуса	Нержавеющая сталь 202SS		



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ПОДКЛЮЧАЕМЫЕ К ВОДОПРОВОДУ



BF-30B

BF-50B

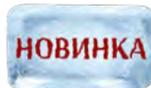
BF-20B

BF-30B

BF-50B

BF-80B

пальчики



- Форма льда — пальчик
- Регулировка толщины стенок пальчикового льда от 6 до 10 мм
- Увеличенный бункер в сравнении со стандартной линейкой BF

	BF-20B	BF-30B	BF-50B	BF-80B
Мощность, кВт	0,22	0,24	0,38	0,58
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	330×470×605	398×542×682	400×510×825	500×612×900
Емкость бункера, кг	6	7	14	25
Производительность, кг/сут	20	25	50	80
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290	R290	R290	R290
Материал корпуса	Нержавеющая сталь SUS304			
Кол-во размеров льда	1	5	5	5

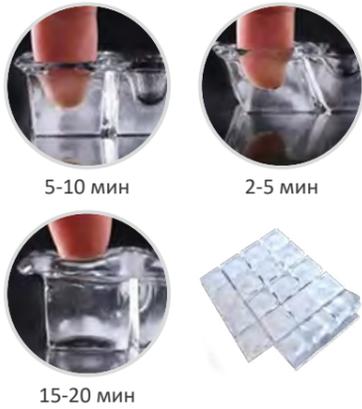
IC-30B
кубики

Мощность 0,18 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 383×405×705 мм
 Емкость бункера 8 кг
 Производительность 30 кг/сутки
 Охлаждение Воздушное
 Хладагент R290



- Может работать как от водопровода, так и от бутылки с водой, которая устанавливается сверху
- Необязательное подключение к водопроводу

IC-35, IC-65



IC-35

IC-50

IC-65

кубики



	IC-35	IC-50	IC-65
Мощность, кВт	0,25	0,33	0,28
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	448×400×798	500×400×800	448×400×798
Емкость бункера, кг	13	15	13
Произв-сть, кг/сут	35	50	65
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 51г	R290	R290, 89г

IC-60S
кубики

Мощность 0,36 кВт
 Напряжение 220 В
 Габариты 500×400×800 мм
 Емкость бункера 15 кг
 Производительность 60 кг/сутки
 Охлаждение Воздушное
 Хладагент R290



IC-50, IC-60S



- Может работать как от водопровода, так и от бутылки с водой, благодаря встроенному насосу
- Необязательное подключение к водопроводу

IMS-20

IMS-40

IMS-85

гранулы



	IMS-20	IMS-40	IMS-85
Мощность, кВт	0,28	0,36	0,42
Габариты, мм	330×480×605	400×543×700	400×510×845
Емкость бункера, кг	10	15	25
Производительность, кг/сут	20	40	85
Охлаждение	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R290, 30г	R290, 47г	R290, 55г





ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

COOLEQ EQUIPMENT

CQF-5

CQF-10

CQF-13

- Автоматическая оттайка и испарение конденсата



COOLEQ EQUIPMENT

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

Шкафы шоковой заморозки марки COOLEQ могут использоваться при переработке мяса и рыбы, выпуске полуфабрикатов из них, а также в любых заведениях общественного питания, куда привозятся свежие продукты с малым сроком хранения

ШОКОВУЮ ЗАМОРОЗКУ ПРОДУКТОВ РЕКОМЕНДУЮТ ДЛЯ:

- + Мороженого
- + Овощей, фруктов, ягод
- + Различных видов полуфабрикатов (мясных, рыбных, кондитерских и др.)
- + Рыбы и мяса
- + Готовых блюд



	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Мощность, кВт	0,76	0,98	0,99
Габариты, мм	800×800×930	800×800×1515	800×800×1763
Вместимость gastronorm-емкостей: 40 мм глубиной 65 мм глубиной	5×GN1/1 3×GN1/1	10×GN1/1 7×GN1/1	13×GN1/1 9×GN1/1
Вместимость противней: 600×400×40 мм 600×400×65 мм	5 3	10 7	13 9
Шоковое охлаждение: с +70 °С до +3 °С за 90 мин (кг)	20	40	60
Шоковая заморозка: с +70 °С до -18 °С за 240 мин (кг)	15	28	38
Хладагент	R290, 150гр	R290, 150гр	R290, 150гр

* Во всех моделях универсальные направляющие





ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



Барные холодильные шкафы

Холодильные шкафы COOLEQ предназначены для демонстрации и охлаждения напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Устройства оснащены стеклянной дверью и подсветкой. Имеют прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты, что гарантирует длительный срок службы.



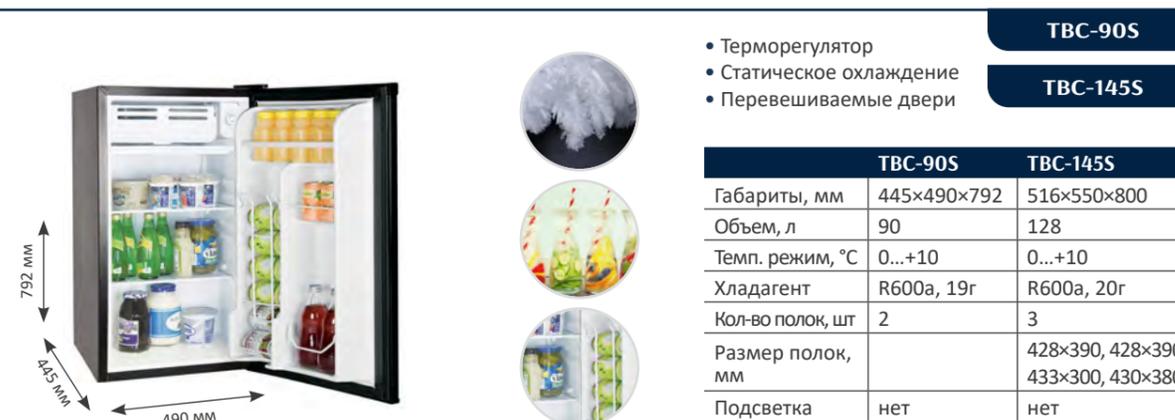
ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

Холодильные шкафы марки COOLEQ — вертикальные среднетемпературные и низкотемпературные охлаждаемые шкафы для хранения и демонстрации продуктов питания и напитков. Холодильные шкафы могут быть со стеклянной дверцей (такие модели используются в торговом зале) или с глухой дверцей — для подсобных помещений



	TBC-46 черный	TBC-65 черный	TBC-85 черный	TBC-85 белый	TBC-145 черный
Габариты, мм	445×465×498	430×460×740	445×473×810	445×473×810	515×572×830
Объем, л	46	66	80	80	128
Темп. режим, °C	+4...+16	+4...+16	+4...+16	+4...+16	+4...+16
Хладагент	R600a, 22г	R600a, 23г	R600a, 22г	R600a, 22г	R600a, 20г
Количество полок, шт	3	5	3	3	5
Подсветка	нет	есть	нет	нет	есть
Размер полок, мм	370×220 335×375	356×195 361×330	260×369 330×369	260×369 330×369	428×390; 428×390 433×300; 430×380
Замок	нет	нет	нет	нет	есть
Панель управления	механическая	электронная	механическая	механическая	механическая
Перевешиваемые двери	есть	—	есть	есть	есть

- Стеклянная дверь
- Терморегулятор
- Статическое охлаждение



Винные шкафы

Специальные холодильные шкафы для длительного хранения вина или других напитков. В винных шкафах COOLEQ имеются специальные горизонтальные полки благодаря которым пробка всегда будет смочена вином и не усохнет, а значит, вино не испортится даже при долгом хранении. Дверцы выполнены из темного стекла, которое поглощает видимый свет и ультрафиолетовое излучение, в винных шкафах вы можете хранить вино даже в прозрачных бутылках — там оно будет не только храниться при нужной температуре, но и будет защищено от света и ультрафиолетового излучения, которое может испортить хорошее вино. Как известно, истина в вине, а значит к хранению этого всеми любимого напитка надо подходить основательно.

Термоэлектрические винные шкафы

WC-25

WC-35

WC-50

WC-69

WC-25



WC-69



- Уровень шума всего 33дБ
- Термоэлектрический тип охлаждения
- Авторазморозка

	WC-25	WC-35	WC-50	WC-69
Габариты, мм	252×500×453	252×500×638	345×520×645	430×520×470
Мощность, кВт	0,065	0,065	0,065	0,115
Объем, л	25 (8 бутылок)	35 (12 бутылок)	50 (18 бутылок)	69 (24 бутылки)
Температурный режим, °C	+8...+18	+10...+18	+12...+18	Верхняя зона +8...+18 Нижняя зона +12...+18
Подсветка	есть	есть	есть	есть
Количество уровней, шт	4	6	6	4+2

Компрессорные винные шкафы



WC-145



Габариты 572×515×830 мм
 Мощность 0,1 кВт
 Объем 128 л
 Температурный режим +4...+16 °C
 Подсветка есть
 Количество уровней 5 (3 волнистые + 2 плоские)
 Хладагент R600a

- Перевешиваемые двери

Барные холодильные шкафы

BF-150

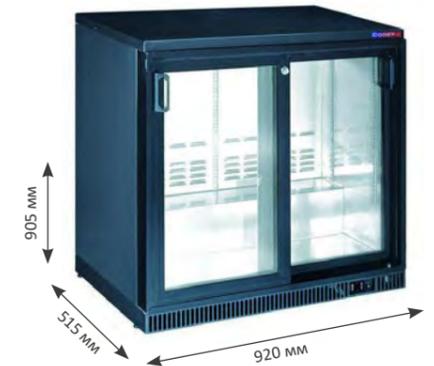
BF-250

BF-350



- Динамическое охлаждение

	BF-150	BF-250	BF-350
Габариты, мм	600×515×905	920×515×905	1350×515×905
Объем, л	133	210	314
Темп. режим, °C	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Хладагент	R600, 40г	R600a, 70г	R600a, 90г
Количество полок, шт	2	4	6
Размер полок, мм	515×350	835×350	445×350
Подсветка	есть	есть	есть
Двери	распашные	раздвижные	раздвижные
Замок	есть	есть	есть



Барные морозильные шкафы

Настольные морозильные шкафы марки COOLEQ предназначены для хранения замороженных продуктов в упаковке. Явным преимуществом данного оборудования являются компактные размеры шкафа, поэтому он не требует большого пространства для размещения, а значит экономит пространство.

- Статическое охлаждение

	TBF-60S	TBF-88S
Габариты, мм	445×545×635	572×515×822
Объем, л	58	85
Температурный режим, °C	-14...-18	-14...-18
Хладагент	R600a, 32г	R600a, 33г
Количество полок, шт	2	2
Размер полок, мм	327×230 327×350	377×378



TBF-60S

TBF-88S

UF50GN

UF100G



- Статическое охлаждение

	UF50GN	UF100G
Габариты, мм	595×545×616	595×545×850
Объем, л	55	98
Темп. режим, °C	-18...-22	-18...-22
Хладагент	R290a, 45г	R290a, 70г
Кол-во полок, шт	2	3
Размер полок, мм	440×380 440×170	440×380 440×170
Подсветка	есть	есть

Шкафы холодильные для молока

Холодильный шкаф для молока предназначен для использования с кофемашинами в кафе, барах, ресторанах, супермаркетах, офисах. Устройство сохраняет молоко свежим и прохладным, чтобы в дальнейшем можно было получить высокую и стойкую пенку для капучино или латте. Внутри можно разместить как пакет с молоком, так и удобный контейнер, к которому подводится шланг.

MC-08G

MC-09SD

НОВИНКА



	MC-08G	MC-09SD
Габариты, мм	240x505x395	220x452x456
Вес, кг	14	14
Объем, л	8	9
Мощность, кВт	0,076	0,065
Напряжение, В	220	220
Темп. режим, °C	0...+10	0...+4
Хладагент	R600a	R600a
Подсветка	есть	есть
Дверь	стеклянная	глухая
Дисплей	—	электронный





СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



Столы холодильные

СТОЛЫ СЕРИИ GN, PZ, SS, SNACK:

- Авторазморозка: No Frost.
- Ребристый испаритель.
- Эффективность и скорость охлаждения выше чем у столов серии PS и S.
- Благодаря методу охлаждения внутренние стенки не будут влажными, что предотвратит обледенения пищевых продуктов у стенок. Стенки всегда сухие.
- Динамическое охлаждение.

СТОЛЫ СЕРИИ S, PS:

- Авторазморозка: Капельная.
- Трубчатый испаритель.
- Уровень шума ниже.
- Влажность внутри стола выше, не накрытые продукты меньше обветриваются.
- Динамическое охлаждение



СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ



GN2100TN

GN2200TN

GN3100TN

GN3200TN

GN4100TN

GN4200TN



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм

	GN2100TN	GN2200TN	GN3100TN	GN3200TN
Габариты, мм	1360×700×860	1360×700×960	1795×700×860	1795×700×960
Объем, л	314	314	465	465
Температурный режим, °C	-2...+8	-2...+8	-2...+8	-2...+8
Хладагент	R290	R290	R290	R290
Количество дверей, шт	2*	2*	3*	3*
Бортик	нет	есть	нет	есть
Мощность, кВт	0,208	0,208	0,212	0,208
Охлаждение	динамическое	динамическое	динамическое	динамическое

	GN4100TN	GN4200TN
Габариты, мм	2230×700×860	2230×700×960
Объем, л	616	616
Температурный режим, °C	-2...+8	-2...+8
Хладагент	R290	R290
Количество дверей, шт	4*	4*
Бортик	нет	есть
Мощность, кВт	0,218	0,219
Охлаждение	динамическое	динамическое

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габаритности заказываются отдельно

*** Опционально можно заказать комплект ящиков

GN2200TNG

GN3200TNG

	GN2200TNG	GN3200TNG
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960
Объем, л	313	465
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290
Кол-во дверей, шт	2 (стекло)*	3 (стекло)*
Бортик	есть	есть
Мощность, кВт	0,2	0,2



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
 ** Габаритности заказываются отдельно

SNACK2100TN/600

SNACK3100TN/600



	SNACK-2100TN/600	SNACK-3100TN/600
Габариты, мм	1360×600×860	1795×600×860
Объем, л	260	102
Темп. режим, °C	-2...+8	-2...+8
Хладагент	R290	R290
Кол-во дверей, шт	2*	3*
Мощность, кВт	0,222	0,223

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/2 или пекарские листы 330×430**
 ** Габаритности заказываются отдельно

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение

S901

S901 БОРТИК

S901-2D БОРТИК 2 ЯЩИКА

S903 TOP S/S

S903 TOP S/S БОРТИК

S901-2D бортик 2 ящика

S903 TOP S/S



- Динамическое охлаждение



	S901 S901 бортик	S901-2D бортик 2 ящика	S903 TOP S/S S903 TOP S/S бортик
Габариты, мм	900×700×880/920	900×700×880/920	1365×700×880/920
Объем, л	257	257	400
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290	R290, 100г
Кол-во дверей, шт	2*	1 дверь + 2 ящика	3*
Бортик	на выбор	есть	на выбор
Мощность, кВт	0,20	0,2	0,24

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
 ** Габаритности заказываются отдельно
 *** Опционально можно заказать комплект ящиков

Столы холодильные для салатов

S903-8GN 1/6

S903-7GN 1/3

S901-5GN 1/6



S901-5GN 1/6

S903-8GN 1/6



- Динамическое охлаждение

	S903-8GN 1/6	S903-7GN 1/3	S901-5GN 1/6
Габариты, мм	1365×700×880/920	1365×700×880/920	900×700×880/920
Объем, л	400	400	257
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290	R290
Кол-во дверей, шт	3*	3*	2*
Бортик	есть	есть	есть
Мощность, кВт	0,24	0,24	0,2
Вместимость	8×GN1/6-200 мм	7×GN1/3-200 мм	5×GN1/6-200мм

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
 ** Габаритности заказываются отдельно

Салат-бары

S900

S903

	S900	S903
Габариты, мм	900×700×880	1365×700×880
Объем, л	256	400
Темп. режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R600a, 75г	R290
Кол-во дверей, шт	2*	3*
Расположение агрегата	нижнее	нижнее
Мощность, кВт	0,2	0,24
Размер рабочей поверхности	135×900	135×1365



* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**
 ** Габаритности заказываются отдельно

- Динамическое охлаждение
- Полипропиленовая столешница

PZ2610TN-VRX380

PZ2600TN-VRX380

гранит

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 825 мм до 865 мм
- Столы с динамическим охлаждением
- Настольные витрины со статическим охлаждением



	PZ2610TN-VRX380	PZ2600TN-VRX380
Габариты, мм	2025×800×1440	1510×800×1440
Объем стола, л	428	428
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	Стол R290 Витрина R600a	Стол R290 Витрина R600a
Количество дверей, шт	2*	2*
Количество ящиков, шт	7 (630×400 мм)	-
Емкость витрины	9×GN 1/3**	5×GN 1/3 + 1×GN 1/2**
Мощность, кВт	0,208	0,208

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы 600×400мм**

** Габариты заказываются отдельно

PZ2610TN

PZ2600TN

гранит



	PZ2610TN	PZ2600TN
Габариты, мм	2025×800×1000	1510×800×1000
Объем, л	428	428
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8
Хладагент	R290	R290
Количество дверей, шт	2*	2*
Количество ящиков, шт	7 (630×400 мм)	-
Мощность, кВт	0,2	0,35
Охлаждение	динамическое	динамическое

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы 600×400мм**

** Габариты заказываются отдельно

Столы морозильные

Морозильные столы COOLEQ предназначены для приготовления и хранения продуктов в замороженном виде. Все морозильные столы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали.

GN2200BT

GN3200BT

GN2100BT

GN3100BT

- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение



	GN2200BT	GN3200BT	GN2100BT	GN3100BT
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960	1360×700×860	1795×700×880
Объем, л	314	465	314	465
Температурный режим, °C	-20...-10	-20...-10	-20...-10	-20...-10
Хладагент	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г	R290, 80г
Количество дверей, шт	2*	3*	2*	3*
Расположение агрегата	сбоку	сбоку	сбоку	сбоку
Бортик	есть	есть	нет	нет
Мощность, кВт	0,51	0,51	0,51	0,51

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габариты заказываются отдельно



SNACK2100BT/600

Габариты 1360×600×860 мм
 Объем 260 л
 Температурный режим -20...-10 °C
 Хладагент R290, 80г
 Количество дверей, шт 2*
 Расположение агрегата сбоку
 Бортик нет
 Мощность 0,208 кВт



- Регулируемые ножки: высота ножек 125-165 мм
- Высота стола без борта от 835 мм до 875 мм
- Динамическое охлаждение

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/2 или пекарские листы 330×430**

** Габариты заказываются отдельно



SS45BT

SS45BT БОРТИК

Габариты 900×700×880/920 мм
 Объем 257 л
 Температурный режим -18...-20 °C
 Хладагент R290, 75г
 Количество дверей, шт 2*
 Расположение агрегата внизу
 Бортик На выбор
 Мощность 0,32 кВт

- Динамическое охлаждение

* Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1**

** Габариты заказываются отдельно





ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

COOLEQ EQUIPMENT

CF-100

CF-150

CF-200

- Лопатка для льда и корзина: 204×419×185 мм
- Статическое охлаждение
- 1 корзина в комплекте
- Регулятор температуры на 7 уровней: от -14°C до -20°C
- Толщина стенок: 63 мм
- Толщина крышки: 55 мм



	CF-100	CF-150	CF-200
Габариты, мм	538×553×836	694×553×836	899×553×836
Мощность, кВт	0,1	0,11	0,12
Объем, л	98,3	140,6	197,3
Температурный режим, °C	-14...-20	-14...-20	-14...-20
Температура окружающего воздуха, °C	+16...+32	+16...+32	+16...+32
Хладагент	R600a, 33г	R600a, 40г	R600a, 46г

COOLEQ EQUIPMENT

ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ

Лари морозильные представляют собой оборудование, главной целью которого является хранение продуктов, подвергающихся глубокой заморозке. Они широко применяются в торговле, на предприятиях общепита и в любых других организациях, где необходимо хранение замороженной продукции. На сегодняшний день такие лари можно встретить на любой торговой точке, реализующей продукты питания

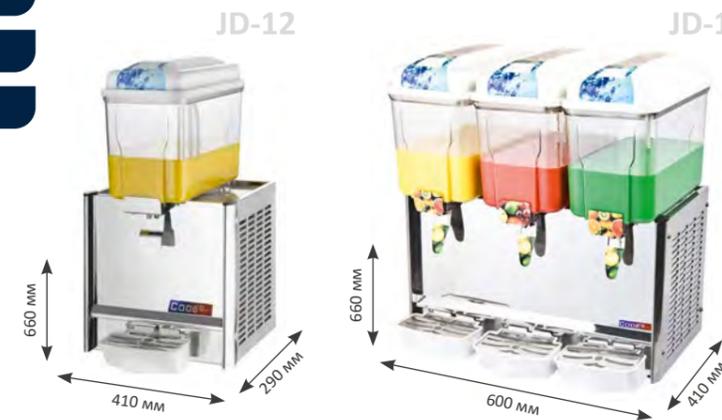




СОКООХЛАДИТЕЛИ

COOLEQ EQUIPMENT

- JD-12
- JD-12+12
- JD-12+12+12



	JD-12	JD-12+12	JD-12+12+12
Габариты, мм	410×290×660	410×410×660	600×410×660
Объем, л	12	24 (2 ёмкости — 12×2 л)	36 (3 ёмкости — 12×3 л)
Температурный режим, °С	+7...+12	+7...+12	+7...+12
Хладагент	R290, 50г	R290, 80г	R290, 90г

• Лопастная система перемешивания

COOLEQ EQUIPMENT

СОКООХЛАДИТЕЛИ

Сокоохладители — это оборудование, которое охлаждает, перемешивает и обеспечивает порционный разлив различных напитков — сока, чая, кофе. Он используется в кафе, барах, ресторанах, заведениях быстрого питания, а также в отелях и гостиницах. Корпус сокоохладителей COOLEQ изготовлен из нержавеющей стали





ГРАНИТОРЫ

COOLEQ EQUIPMENT

SM-10

SM-10+10

с подсветкой

	SM-10	SM-10+10
Кол-во емкостей, шт	1	2
Габариты, мм	220×490×760	430×510×760
Объем, л	10	10+10
Температурный режим, °С		Замораживание: -2...-3 Ночной режим: +7...+12
Хладагент	R290	R290
Вес, кг	29	44
Мощность, кВт	0,4	0,6
Напряжение, В	220	220
Подсветка	есть	есть



НОВИНКА

Отличительная особенность данной серии — наличие ночного режима и подсветки. Ночной режим позволит хранить продукт в нерабочие часы при сниженном энергопотреблении и продлит срок службы компрессора. Подсветка в верхней крышке бункера обеспечит презентабельный вид аппарата и десертов при низком освещении.

COOLEQ EQUIPMENT

ГРАНИТОРЫ

Граниторы COOLEQ идеально подходят для приготовления охлажденных десертов. Система перемешивания обеспечит равномерную структуру продукта, а удобная система выдачи упростит эксплуатацию



COOLEQ EQUIPMENT



www.rp.ru/equipment/cooleq

+7 (495) 540 4600

