

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Соленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://zavodpt.nt-rt.ru/> || ztv@nt-rt.ru

Линия раздачи ЛИРА-ПРОФИ ЭКО

Мармит 1-х блюд 2 конф. Лира-Профи Эко (МЭП-1Б/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1220(1240)мм, 2 кВт, 220/380В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	60
Артикул:	МЭП-1Б/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	5
Входное напряжение, В:	220/380
Масса в упаковке, кг:	69
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1220(1240)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1180x860x1020
Номинальная мощность, кВт:	2.12
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Объем в упаковке, м3:	1.035
Код товара:	n0000125873



Мармит 1-х блюд 2 конф. Лира-Профи Эко (МЭП-1Б/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1220(1240)мм, 2 кВт, 220/380В)

Мармит электрический для первых блюд предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю.

Мармит представляет собой прилавок, в плиту-основание которого встроены две электрические конфорки. Количество конфорок: 2x220мм, с 3-х ступенчатой регулировкой мощности. Время разогрева конфорки до рабочей температуры (400°C): 20мин. Мармит оснащается направляющими для подносов, верхней полкой и регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

Мармит 1-х блюд 3 конф. Лира-Профи Эко (МЭП-1Б/ЛПЭ) (1500x705(1030)x1220(1240) мм, 3 кВт, 220/380 В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	86
Артикул:	МЭП-1Б/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220/380
Масса в упаковке, кг:	90
Габариты (ДхШхВ), мм:	1500x705(1030)x1220(1240)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1550x860x1000
Номинальная мощность, кВт:	3.18
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Код товара:	n0000125874



Мармит 1-х блюд 3 конф. Лира-Профи Эко (МЭП-1Б/ЛПЭ) (1500x705(1030)x1220(1240) мм, 3 кВт, 220/380 В)

Мармит электрический для первых блюд предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю.

Мармит представляет собой прилавок, в плиту-основание которого встроены три электрические конфорки. Количество конфорок: 3x220мм, с 3-х ступенчатой регулировкой мощности. Время разогрева конфорки до рабочей температуры (400°C): 20мин. Мармит оснащается направляющими для подносов, верхней полкой и регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне.

Мармит 2-х блюд 6 гастр. Ли́ра-Профи Э́ко (МЭП-2Б/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1462(1482)мм, 1,2 кВт, 220 В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	62
Артикул:	МЭП-2Б/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	5
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	80
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1462(1482)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1170x880x1010
Номинальная мощность, кВт:	1.2
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Объем в упаковке, м3:	1.44
Код товара:	h0000125875



Мармит 2-х блюд 6 гастр. Ли́ра-Профи Э́ко (МЭП-2Б/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1462(1482)мм, 1,2 кВт, 220 В)

Мармит 2-х блюд МЭП-2Б/ЛП Ли́ра-Профи предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю.

Способо обогрева гастроемкостей- сухой горячий воздух. Плавная регулировка температура до 85С, внизу нейтральный шкаф для хранения

кухонного инвентаря. Комплектуется двумя верхними полками для тарелок, гастроемкостями с крышкой и направляющими для подносов.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

Мармит 2-х блюд паровой 6 гастр. Ли́ра-Профи Э́ко (МЭП-2Б-П/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1482мм, 2 кВт, 220 В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	65
Артикул:	МЭП-2Б-П/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1462(1482)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1250x940x1230
Номинальная мощность, кВт:	2
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Объем в упаковке, м3:	1.44
Код товара:	h0000125876



Мармит 2-х блюд паровой 6 гастр. Ли́ра-Профи Э́ко (МЭП-2Б-П/ЛПЭ) (1120x705(1030)x1482мм, 2 кВт, 220 В)

Мармит 2-х блюд МЭП-2Б/ЛП-Пар/ЛП Ли́ра-Профи предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю.

Способо обогрева гастроемкостей- горячим паром. Плавная регулировка температура до 85С, внизу нейтральный шкаф для хранения

кухонного инвентаря. Комплектуется двумя верхними полками для тарелок, гастроемкостями с крышкой и направляющими для подносов.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

Стойка для приборов Лира-Профи Эко СП/ЛПЭ (630x675x1225(1245) мм)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Масса без упаковки, кг:	24
Артикул:	СП/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	5
Масса в упаковке, кг:	33
Габариты (ДхШхВ), мм:	630x675x1225(1245)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	700x740x870
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Код товара:	н0000125877



Стойка для приборов Лира-Профи Эко СП/ЛПЭ (630x675x1225(1245) мм) Стойка для приборов СП/ЛП Лира Профи предназначена для хранения и раздачи столовых приборов и подносов. Стойка имеет 4 нержавеющей стаканов для столовых приборов, столешницу для установки подносов, оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Стойка, устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи

Стол кассовый Лира-Профи Эко СК/ЛПЭ (1120x705(1030)x850(870)мм)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Масса без упаковки, кг:	50
Артикул:	СК/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	64
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x850(870)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1180x870x1010
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Код товара:	н0000125878



Стол кассовый Лира-Профи Эко СК/ЛПЭ (1120x705(1030)x850(870)мм) Стол кассовый СК/ЛП Лира Профи предназначен для установки кассового аппарата и расчета с потребителями. Под столешницей размещена полка и розетка 220В для подключения кассового аппарата. Конструкция кассового стола позволяет установить кассовую кабину как в левом так и в правом исполнении. Оснащается поручнем, направляющими для подносов и регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Стол кассовый устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи.

Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ (1120x705(1030)x850(870) мм, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Масса без упаковки, кг:	40
Артикул:	СН/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	54
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x850(870)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1170x850x1000
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Код товара:	н0000125879



Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ (1120x705(1030)x850(870) мм, 220В) Стол нейтральный СН/ЛП Лира Профи предназначен для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Со стороны персонала установлена двухгнездовая розетка 220В для подключения оборудования суммарной мощностью не более 3 кВт., Имеется нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Оснащается направляющими для подносов и регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Стол нейтральный устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи.

Стол охлаждаемый с витриной Лира-Профи Эко СОЭП-В/ЛПЭ (1120x705(1030)x1700(1720) мм, подсветка, 6 полок, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	140
Артикул:	СОЭП-В/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	138
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1700(1720)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1270x980x1870
Номинальная мощность, кВт:	7
Материал изготовления:	комбинированный (нерж. сталь+оцинк. краш. металл)
Код товара:	н0000125880



Стол охлаждаемый с витриной Лира-Профи Эко СОЭП-В/ЛПЭ (1120x705(1030)x1700(1720) мм, подсветка, 6 полок, 220В) Стол охлаждаемый с витриной СОЭП-В/ЛП Лира-Профи предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи потребителю холодных закусок, салатов, охлажденных напитков, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Закрытая демонстрационная витрина имеет площадь охлаждаемой столешницы: 0,64 м², перфорированных полок: 1,56м², полезный объем витрины 0,5 м³. Плавная регулировка температуры 1...10°С. Контроллер. Номер хладагента: R22. Внутри витрины находится светодиодная подсветка и воздухоохладитель. Со стороны потребителя имеются поднимающиеся стеклянные дверки, со стороны персонала установлены раздвижные стеклянные дверки. Внизу - открытый нейтральный отсек для хранения и размещения кухонного инвентаря. Оснащается поддоном для сбора воды, регулируемые по высоте ножками и направляющими для подносов. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Мармит 2-х блюд 7 гастр. Лира-Профи Эко МЭП-2Б/ЛПЭ-1500 (1500x1030x1482мм, 1,6 кВт, 220 В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	72
Артикул:	МЭП-2Б/ЛПЭ-1500
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Габариты (ДхШхВ), мм:	1500x705(1030)x1462(1482)
Номинальная мощность, кВт:	1.6
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь



Мармит 2-х блюд 7 гастр. Лира-Профи Эко МЭП-2Б/ЛПЭ-1500 (1500x1030x1482мм, 1,6 кВт, 220 В) Мармит 2-х блюд МЭП-2Б/ЛП Лира-Профи предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю. Способ обогрева гастроемкостей- "сухой" горячий воздух. Плавная регулировка температура до 85С за 20 мин., внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Комплектуется двумя верхними полками для тарелок, гастроемкостями с крышкой и направляющими для подносов. Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

Мармит 2-х блюд паровой 7 гастр. Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ-1500 (1500x1030x1482мм, оцинк.сталь, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Артикул:	МЭП-2Б-П/ЛПЭ-1500
Срок изготовления (производства), р/д:	20
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	101.5
Габариты (ДхШхВ), мм:	1500x705(1030)x1462(1482)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1550x850x1000
Номинальная мощность, кВт:	2
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь



Мармит 2-х блюд паровой 7 гастр. Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ-1500 (1500x1030x1482мм, оцинк.сталь, 220В) Мармит 2-х блюд МЭП-2Б/ЛП-Пар/ЛП Лира-Профи предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в гастроемкостях и раздачи их потребителю.

Способом обогрева гастроемкостей- горячим паром. Плавная регулировка температура до 85С, внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Комплектуется двумя верхними полками для тарелок, гастроемкостями с крышкой и направляющими для подносов.

Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии раздачи.

Стол нейтральный для горячих напитков Лира-Профи Эко СГН/ЛПЭ (1120x705(1030)x1462(1482) мм, оцинк.сталь, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	61.5
Артикул:	СН-ГН/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	61.5
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1462(1482)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1160x850x1010
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь
Объем в упаковке, м3:	1.44



Стол нейтральный для горячих напитков Лира-Профи Эко СГН/ЛПЭ (1120x705(1030)x1462(1482) мм, оцинк.сталь, 220В) Стол нейтральный СГН/ЛП Лира Профи предназначен для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Со стороны персонала установлена двухгнездовая розетка 220В для подключения оборудования суммарной мощностью не более 3 кВт., Имеется нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Оснащается двумя полками над столешницей, направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка. Стол нейтральный устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи.

Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ-1500 (1500x705(1030)x850(870) мм, оцинк.сталь, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Артикул:	СН/ЛПЭ-1500
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	62
Габариты (ДхШхВ), мм:	1500x705(1030)x850(870)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1560x870x1020
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь



Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ-1500 (1500x705(1030)x850(870) мм, оцинк.сталь, 220В) Стол нейтральный СН/ЛП Лира Профи предназначен для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Со стороны персонала установлена двухгнездовая розетка 220В для подключения оборудования суммарной мощностью не более 3 кВт., Имеется нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Оснащается направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Стол нейтральный устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи.

Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ-70 (630x705(1030)x850(870) мм, оцинк.сталь)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	21
Артикул:	СН/ЛПЭ-70
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Масса в упаковке, кг:	33
Габариты (ДхШхВ), мм:	630x705(1030)x850(870)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	920x750x1010
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь



Стол нейтральный Лира-Профи Эко СН/ЛПЭ-70 (630x705(1030)x850(870) мм, оцинк.сталь) Стол нейтральный СН/ЛП Лира Профи предназначен для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Имеется нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Оснащается направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Стол нейтральный устанавливается на предприятиях общественного питания в составе линий раздачи.

Стол нейтральный поворотный внешний Лира-Профи Эко СН90/ЛПЭ (997x705(1030)x870мм, оцинк.сталь)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	27
Артикул:	СН90/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	20
Габариты (ДхШхВ), мм:	997x705(1030)x870
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь



Стол нейтральный поворотный внешний Лира-Профи Эко СН90/ЛПЭ (997x705(1030)x870мм, оцинк.сталь) Стол поворотный внешний служит СН90/ЛП Лира Профи в качестве нейтрального стола, имеет угол поворота 90° и позволяет поворачивать технологические линии раздачи, не разрывая линию направляющих для подносов. Корпус стола изготовлен из нержавеющей стали. Комплектуется направляющими для подносов, высота регулируется опорами.

Стол нейтральный поворотный внутренний Лира-Профи Эко СН90-В/ЛПЭ (1468x705x870мм, оцинк.сталь)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	25
Артикул:	СН90-В/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	20
Габариты (ДхШхВ), мм:	1468x705x870
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь

Стол нейтральный поворотный внутренний Лира-Профи Эко СН90-В/ЛПЭ (1468x705x870мм, оцинк.сталь)
Стол поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, имеет угол поворота 90° и предназначен для формирования изгиба в структуре линии раздачи. Корпус стола изготовлен из нержавеющей стали, высота регулируется опорами.



Стол охлаждаемый Лира-Профи Эко СОЭП/ЛПЭ (1120x705(1030)x1220(1240) мм, 1 полка, оцинк.сталь, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	85
Артикул:	СОЭП/ЛПЭ
Срок изготовления (производства), р/д:	10
Входное напряжение, В:	220
Масса в упаковке, кг:	90
Габариты (ДхШхВ), мм:	1120x705(1030)x1220(1240)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1180x870x1070
Номинальная мощность, кВт:	0.4
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь
Объем в упаковке, м3:	1.098

Стол охлаждаемый Лира-Профи Эко СОЭП/ЛПЭ (1120x705(1030)x1220(1240) мм, 1 полка, оцинк.сталь, 220В) Стол охлаждаемый СОЭП/ЛПЭ Лира-Профи предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи потребителю холодных закусок, салатов, охлажденных напитков, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Плавная регулировка температуры стола от 1 до 10 °С. Контроллер. Хладагент: R22. Демонстрационная площадь выкладки: полки: 0,35м², столешницы: 0,7м². Со стороны персонала расположена панель управления и два отсека: основной и агрегатный. Основной отсек не охлаждается и предназначен для хранения и размещения кухонного инвентаря. Полка над прилавком служит для размещения неохлаждаемых порционных блюд и напитков. Комплектуется полкой, направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка: гофрокартон и деревянная обрешетка.



Стол охлаждаемый с витриной Лира-Профи Эко СОЭП-В/ЛПЭ-1500 (1500x705(1030)x1700(1720)мм, оцинк.сталь, 220В)

Технические характеристики

Производитель:	ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
Страна:	РОССИЯ
Гарантийный срок:	12 мес.
Масса без упаковки, кг:	180
Артикул:	СОЭП-В/ЛПЭ-1500
Срок изготовления (производства), р/д:	20
Входное напряжение, В:	220
Габариты (ДхШхВ), мм:	1500x705(1030)x1700(1720)
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	1640x940x1930
Номинальная мощность, кВт:	7
Материал изготовления:	окрашенная оцинкованная сталь
Объем в упаковке, м3:	2.97



Стол охлаждаемый с витриной Лира-Профи Эко СОЭП-В/ЛПЭ-1500 (1500x705(1030)x1700(1720)мм, оцинк.сталь, 220В) Стол охлаждаемый с витриной СОЭП-В/ЛП Лира-Профи предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи потребителю холодных закусок, салатов, охлажденных напитков, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Закрытая демонстрационная витрина имеет площадь охлаждаемой столешницы: 0,64 м², перфорированных полок: 1,56м², полезный объем витрины 0,5 м³. Плавная регулировка температуры 1...10°С. Контроллер. Номер хладагента: R22. Внутри витрины находится светодиодная подсветка и воздухоохладитель. Со стороны потребителя имеются поднимающиеся стеклянные дверки, со стороны персонала установлены раздвижные стеклянные дверки. Внизу - открытый нейтральный отсек для хранения и размещения кухонного инвентаря. Оснащается поддоном для сбора воды, регулируемые по высоте ножками и направляющими для подносов. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://zavodpt.nt-rt.ru/> || ztv@nt-rt.ru