

Кондитерские столы СК-П

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
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

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
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

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
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
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>

Стол кондитерский СК-П-10/6 (1000x600x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

		F
"	'fl ž Ł	F€€
.		Á ÁÇÁ Ĥ€Ĥ Á D
.		ÁÇÁ D
.		Á € I €Ç Á ÁÇÁ
		I Ĥ€Ĥ Á D
.	'fl Ł	F€€ Î F€ FÍ €
fa U' Ł		HÍ
.		Ë
.		
	'fl ž Ł	F€F€
	'fl ž Ł	Î F€
	'fl ž Ł	HÍ Ò
	'fl ž Ł	FÍ €
		Á ÁÇ Á Ĥ€Ĥ Á D
'fl ž Ł		HÍ

Стол кондитерский СК-П-10/7 (1000x700x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

		F
"	'fl ž Ł	F€€
.		Á ÁÇÁ ĤÉĤ Á D
.		ÁÇÁ D
.		Á € I €Ç Á ÁÇÁ
	'fl Ł	I ĤÉĤ Á D
		1010x710x150
fa U' Ł		HÍ
.		Ë
	'fl ž Ł	F€F€
	'fl ž Ł	710
	'fl ž Ł	40.1
	'fl ž Ł	FÍ €
		Á ÁÇ Á ĤÉĤ Á D
'fl ž Ł		39

Стол кондитерский СК-П-12/6 (1200x600x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пестрят кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

		F
"	'fl ž Ł	F€€
.	.	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	.	ÁÇ€Á D
.	.	Á € I €ÁÇ Á ÁÇDÁ
.	.	I H€Á€Á D
.	'fl Ł	1210x610x150
fb U' Ł	.	HÍ
.	.	Ë
.	.	.
'fl ž Ł	.	1210
'fl ž Ł	.	610
'fl ž Ł	.	41.34
'fl ž Ł	.	FÍ €
.	.	Á Ç Á Ç€€Á D
'fl ž Ł	.	40

Стол кондитерский СК-П-12/7 (1200x700x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

		F
"	'fl ž Ł	F€€
.	.	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	.	ÁÇ€Á D
.	.	Á € I €Ç Á ÁÇDÁ
.	.	I H€Á€Á D
.	'fl Ł	1210x710x150
fb U' Ł	.	H
.	.	Ë
.	.	.
'fl ž Ł		1210
'fl ž Ł		710
'fl ž Ł		46.88
'fl ž Ł		FÍ €
.	.	Á Ç Á Ç€Á D
'fl ž Ł		46

Стол кондитерский СК-П-12/8 (1200x800x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Стол с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
'fl ž Ł	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	ÁÇÁ D
.	Á € I €Ç Á ÁÇÁ D
'fl Ł	1210x810x150
fa U' Ł	HÍ
.	Ë
'fl ž Ł	1210
'fl ž Ł	810
'fl ž Ł	53
'fl ž Ł	FÍ €
	Á Ç Á ÇÁ D
'fl ž Ł	52

Стол кондитерский СК-П-15/6 (1500x600x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Стол с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
·	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
·	ÁÇ€Á D
·	Á € I €Ç Á Á ÁÇDÁ
·	I H€Á€Á D
·	1510x610x150
fb U · Ł	HÍ
·	Ë
·	
·fl ž Ł	1510
·fl ž Ł	610
·fl · ž Ł	50.8
·fl ž Ł	FÍ €
·	Á Ç Á Ç€Á D
·fl ž Ł	49

Стол кондитерский СК-П-15/7 (1500x700x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
'fl ž Ł	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
	ÁÇ€Á D
	Á € I €Ç Á ÁÇDÁ
	I H€Á€Á D
'fl Ł	1510x710x150
fb U' Ł	HÍ
	Ë
'fl ž Ł	1510
'fl ž Ł	710
'fl ž Ł	57.5
'fl ž Ł	FÍ €
	Á Ç Á Ç€€Á D
'fl ž Ł	56

Стол кондитерский СК-П-15/8 (1500x800x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пестрят кондитерскими точками.

Столы с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
'fl ž Ł	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	ÁÇÁ D
.	Á € I €Ç Á ÁÇÁ D
'fl Ł	1510x810x150
fa U' Ł	HÍ
.	Ë
'fl ž Ł	1510
'fl ž Ł	810
'fl ž Ł	64.1
'fl ž Ł	FÍ €
	Á Ç Á ÇÁ D
'fl ž Ł	62.48

Стол кондитерский СК-П-18/6 (1800x600x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Стол с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
'fl ž Ł	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	ÁÇÁ D
.	Á € I €Ç Á ÁÇÁ D
'fl Ł	1810x610x150
fa U' Ł	H
.	Ë
'fl ž Ł	1810
'fl ž Ł	610
'fl ž Ł	56.76
'fl ž Ł	FÍ €
	Á Ç Á ÇÁ D
'fl ž Ł	58

Стол кондитерский СК-П-18/7 (1800x700x850)



Стол кондитерский. Главная особенность – столешница из бука, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.

Промасливать поверхность необходимо не реже одного раза в месяц в зависимости от интенсивности эксплуатации. Использовать пищевое минеральное масло, которое не имеет вкуса и запаха.

Стол кондитерский можно встретить как в ресторанах, так и в торговых центрах, площади которых пекут кондитерскими точками.

Стол с буковой столешницей используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

	F
"	F€€
'fl ž Ł	нержавеющая сталь (AISI 430. 1.5 мм)
.	ÁÇ€Á D
.	Á € I €Ç Á ÁÇ€Á D
'fl Ł	1810x710x150
fa U' Ł	HÍ
.	Ë
'fl ž Ł	1810
'fl ž Ł	710
'fl ž Ł	62.72
'fl ž Ł	FÍ €
	Á Ç Á Ç€Á D
'fl ž Ł	64

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
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

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
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

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
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
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>