

# Холодильные шкафы CHS



Компания BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o., чешский изготовитель холодильной техники представляет новую серию моделей профессиональных холодильных шкафов. Шкафы предназначены для хранения пищевых продуктов, блюд, булочных изделий и других продуктов. В ассортименте находятся шкафы, позволяющие использовать GN тележки, тару, KEG бочки, бочки для мусора, и т.д.

Основную часть предложения составляют модели с внутренней высотой 1080 и 1540 мм. Предлагаются шкафы с одной, двумя или с тремя

дверьми. Внутренняя глубина пространства 690 мм и 910 мм. Ширина внутреннего пространства 600, 1300 и 2000 мм, ширина светового проёма дверей составляет 600 мм для шкафов с одной дверью и 605 мм для шкафов с двумя и с тремя дверьми. Также предлагаем шкафы с неизолированными перегородками для раздельного хранения продуктов.

Комбинацией выше указанных размеров образовалось предложение стандартных моделей с объемом 640, 970, 1280, 1380, 1820 и 2100 литров. Универсальность разработки позволяет выполнить конструкцию и других размеров. Толщина изоляции составляет 50 мм /экологическая пена с пониженной горючестью/.

Шкафы CHS уместно дополняют наш комплексный ассортимент для охлаждения гастрономических продуктов составленный сериями моделей:

- Камер KLASIK, MINI (3 - 6 м<sup>3</sup>) и MINI III (4 - 48 м<sup>3</sup>).
- Сборной системы камер HORAK KOMBI (780 - 3460 литров). Универсальность системы позволяет использовать от 1 до 6 самостоятельных камер в одном блоке.
- Витрин VK и VP.
- Камер шоковой заморозки и охлаждения ZCM, ZC и ZM.

### *Экономия пространства, энергии и инвестиций...*

Стандартный вариант рассчитан на компактное размещение холодильного агрегата на верхней части шкафа. У такого варианта, в сравнении с другими, испаритель не занимает место используемого пространства. В обоих вариантах, возможно, каждый блок регулировать в отдельности. В стандартном изготовляемом варианте шкафы снабжены агрегатами для хранения продуктов в пределах от 0°C до 10°C а некоторые модели от 5°C до 10°C. По желанию, возможно поставить шкафы, разработанные для подключения к отдельному или центральному (общему) агрегату.



### Вариабельность размещения, внутреннее оборудование...

В соответствии с требованиями клиента, возможно, варьировать разными способами укладывания продуктов и применяемым внутренним оборудованием, такими как:

- Полочная система с регулируемым расстоянием между полками (нержавеющая или лакированная жёсть) для укладывания GN посуды или противней.
- Гастрономические тележки GN1/1 или GN2/1
- Укладывания в коробках, решетках, тележках.

**Поверхность** – возможно, выбрать из двух вариантов - нержавеющая сталь / AISI 304 мелко шлифованная/ или оцинкованная жёсть, покрытая белым лаком. (Разрыв тепловых мостиков и использования экологической полиуретановой пены с пониженной горючестью для нас является само собой разумеющимся правилом).

**Двери** в стандартном исполнении – изолированные, предлагаются со сменным магнитным или резиновым уплотнителем, по желанию – с замком. Для избранных размеров можем предложить двери со стеклопакетом «термофрост».

От шкафов с застекленными дверьми остаётся всего пара шагов к витринам... Получите, пожалуйста, информацию, о нашем ассортименте витрин моделей **VP** и **VK**.

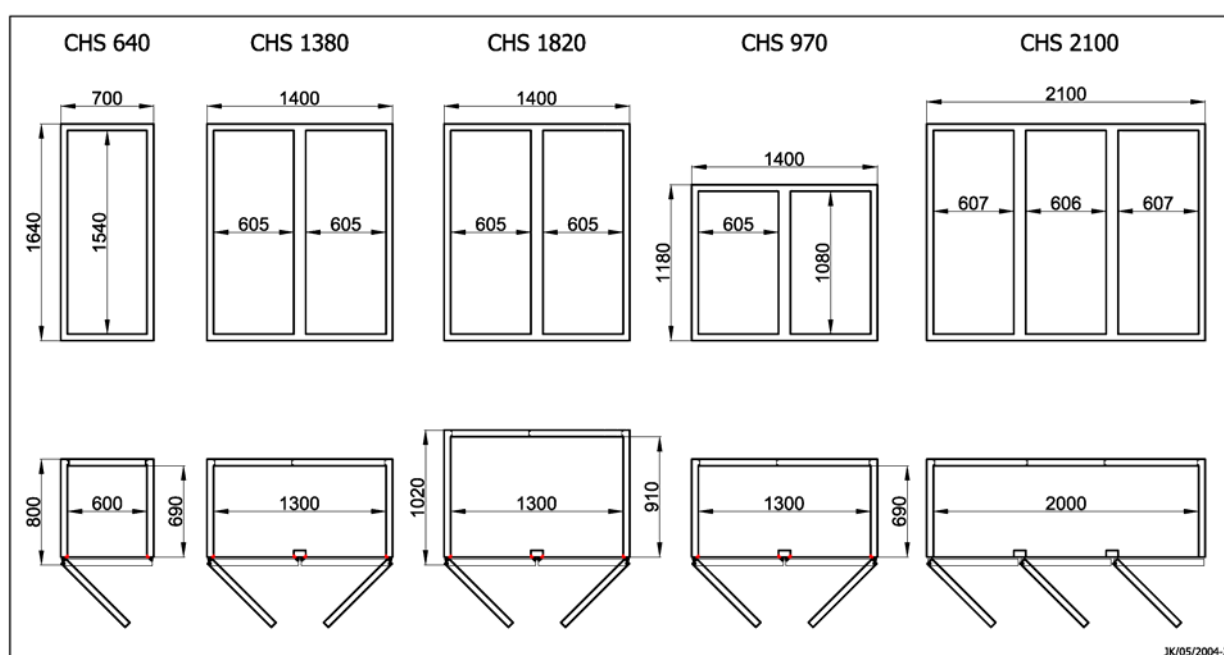


Рис. 1 – эскизный чертёж

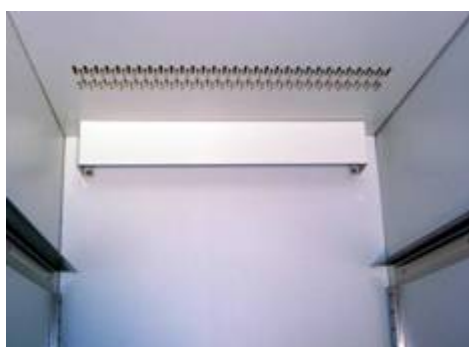


Рис. 2 – шкаф с потолочным моноблоком

#### Фирменный Адрес:

☑ Mělnická 150, 277 06 Lužec nad Vltavou

☎ +420 315 619 111

☎ +420 315 619 999

✉: [horak@horak-bros.com](mailto:horak@horak-bros.com)

<http://www.horak-bros.com>



Рис. 3 – примерная внутренняя экипировка

#### Отдел Экспорта:

☎ +420 315 619 104

☎ +420 315 619 110

☎ +420 315 619 999

✉: [export@horak-bros.com](mailto:export@horak-bros.com)

Изготовитель оставляет за собой право на изменение технических параметров.