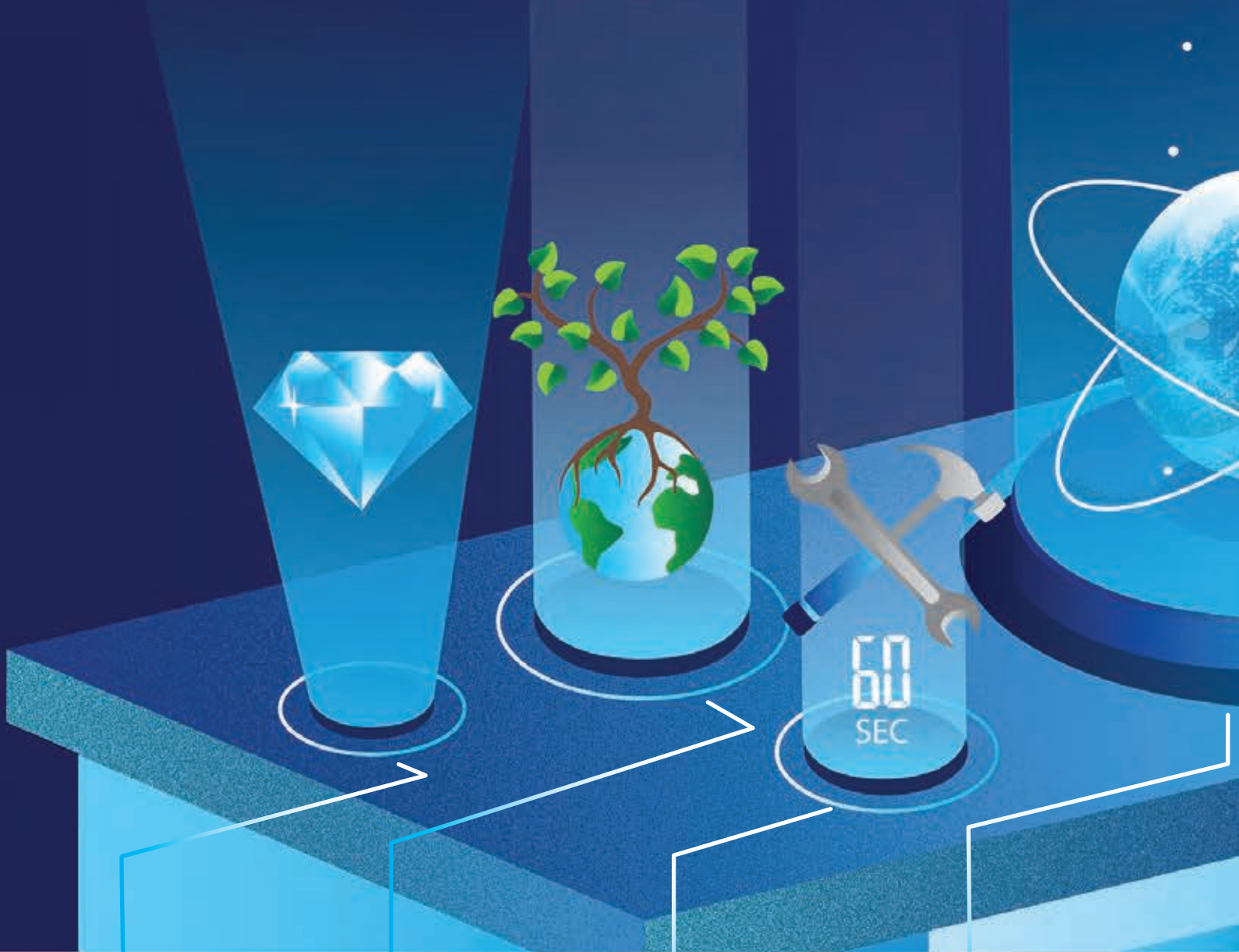


**HappyChef**

Наша цель – Ваш Успех!



**ХОЛОДИЛЬНЫЕ  
МОРОЗИЛЬНЫЕ  
СТОЛЫ**



## 01\_

### Надежность и долговечность

Оборудование HappyChef разработано для использования в интенсивных условиях профессиональной кухни. Все элементы корпуса и составляющие детали изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали. Комплектующие тщательно отобраны с учетом максимальной надежности и длительного срока эксплуатации. Агрегаты прошли испытания в европейских лабораториях. 100% готовой продукции тестируется на производстве перед отправкой на места эксплуатации.

## 02\_

### Экологичность

Все компоненты оборудования безопасны и разрешены для использования на пищевых производствах. Изоляционные материалы не содержат хлорфторуглеродов (CFC). Возможность изготовления холодильных агрегатов на пропане (R290).

## 03\_

### Сервис за 60 секунд

Полностью разборная конструкция дает возможность легкого обслуживания и быстрой замены комплектующих.

Все составляющие детали (агрегаты, уплотнительные резинки, телескопические направляющие, ящики) могут быть быстро заменены без привлечения сервисного персонала. Дополнительная гарантия бесперебойной работы на местах использования.

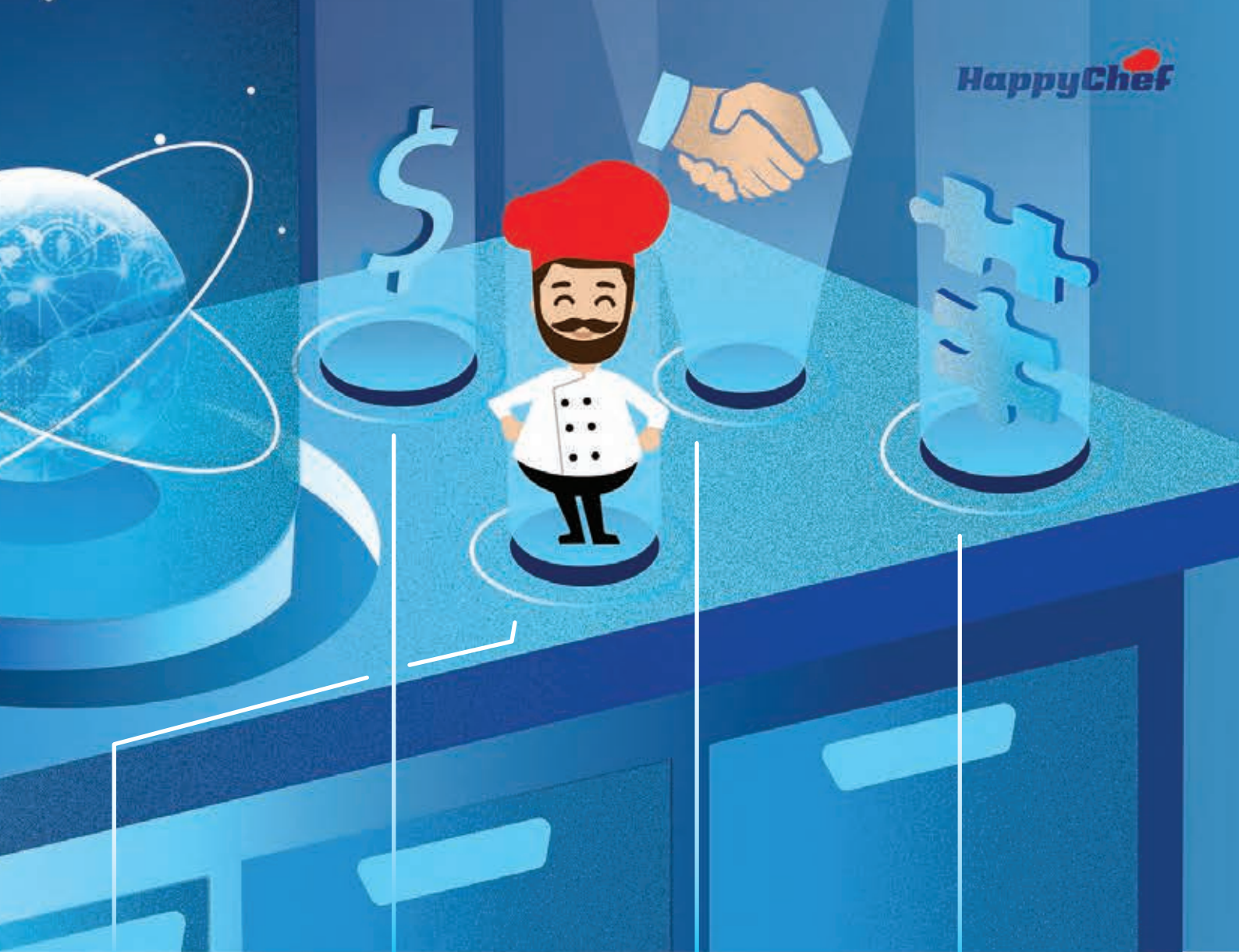
## 04\_

### Уникальные технологии

В производстве применены все последние разработки и новейшие мировые технологии.

Все технологические линии спроектированы с участием иностранных инженеров.

В штате компании работают специалисты прошедшие аттестацию на европейских производствах.



## 05\_

### Удобство в эксплуатации

Толщина металла столешниц 2 мм обеспечивает идеальную рабочую поверхность на весь срок службы оборудования.

Выдвижение ящиков за пределы корпуса дает возможность легкой вертикальной установки гастроемкостей.

Дополнительный ящик над агрегатом увеличивает полезный объем оборудования.

## 06\_

### Экономичность

Улучшенная бесшовная изоляция корпуса методом жидкой заливки минимизирует потери энергии и экономит ресурс агрегатов.

Толщина изоляции 60 мм. Телескопические направляющие с доводчиками держат ящики в закрытом состоянии и также уменьшают теплотери.

## 07\_

### Индивидуальный подход

Гибкость производства позволяет изготавливать изделия по индивидуальным запросам заказчика. Увеличение столешниц в любую сторону, объединение под общей столешницей нескольких единиц оборудования, встраивание моек, подогреваемых столешниц, изготовление сквозных столов и другие нестандартные решения удовлетворяют самых искушенных пользователей.

## 08\_

### Модульное строение

Широкий выбор вариантов стандартной комплектации во всей продукции HappyChef дает возможность индивидуального выбора количества и расположения дверных модулей и модулей с выдвижными ящиками.

Идеальное решение и комфорт для выполнения любой задачи.

# Холодильные/ морозильные столы\*

## Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов

Температурный режим +2...+12°C.  
Съемный холодильный агрегат.  
Выдвижной ящик над агрегатом.  
Модульное строение.  
Полностью из нержавеющей стали.



TC GH 3-CBR-3

## Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов, ванна с воздушным охлаждением

Температурный режим +2...+12°C  
В столешнице гастронормированная ванна глубиной 210 мм с воздушным охлаждением.  
Холодильный модуль со съемной кассетой.  
Выдвижной ящик над агрегатом.  
Модульное строение.  
Полностью из нержавеющей стали.



TC GA 1-CBR-1



TC GH 1-CBR



860x700x850



1 дверь  
3 пары направляющих  
одна решетка  
один ящик над агрегатом

TC GH 2-CBR

860x700x850

2 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GH 3-CBR

860x700x850

3 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GH 1-CBR-1

1260x700x850

2 двери  
6 пар направляющих  
2 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GH 2-CBR-2

1260x700x850

4 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GH 3-CBR-3

1260x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TC GH 1-CBR-1-1

1660x700x850

3 двери  
9 пар направляющих  
3 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GH 2-CBR-2-2

1660x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TC GH 3-CBR-3-3

1660x700x850

9 ящиков  
один ящик над агрегатом



TC GA 1-CBR



860x700x850



1 дверь, 3 пары направляющих  
одна решетка  
один ящик над агрегатом

TC GA 1-CBR-1

1260x700x850

2 двери, 6 пар направляющих  
2 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GA 2-CBR-2

1260x700x850

4 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GA 1-CBR-1-1

1660x700x850

3 двери, 9 пар направляющих  
3 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GA 1-CBR-2-1

1660x700x850

2 двери, 2 ящика  
6 пар направляющих  
2 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GA 1-CBR-2-2

1660x700x850

1 дверь, 4 ящика  
3 пары направляющих  
1 решетка  
один ящик над агрегатом

\*Холодильные/морозильные столы предназначены для хранения заранее охлажденных/замороженных продуктов.



Изготовление полностью из высококачественной нержавеющей стали.  
Толщина металла столешницы 2 мм (двойной лист).  
Гарантия длительного срока службы оборудования.



Улучшенная изоляция корпуса методом жидкой заливки.  
Достижение высоких показателей энергоэффективности.



Конвекционное охлаждение.  
Обеспечение одинаковой температуры внутри камеры.



Полностью разборная конструкция. Любой сервис за 60 секунд. Двери, ящики, направляющие, уплотнительные резинки.



Работа при повышенной температуре окружающей среды.



Модульное строение.  
Выбор количества и расположения дверей и выдвижных ящиков.



Съемный холодильный агрегат - гарантия бесперебойной работы. Выдвижной ящик над агрегатом - дополнительный полезный объем.



TC GS 1-CBR



860x700x850



1 дверь  
3 пары направляющих  
одна решетка  
один ящик над агрегатом

TC GS 2-CBR

860x700x850

2 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GS 3-CBR

860x700x850

3 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GS 1-CBR-1

1260x700x850

2 двери  
6 пар направляющих  
2 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GS 2-CBR-2

1260x700x850

4 ящика  
один ящик над агрегатом

TC GS 3-CBR-3

1260x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TC GS 1-CBR-1-1

1660x700x850

3 двери  
9 пар направляющих  
3 решетки  
один ящик над агрегатом

TC GS 2-CBR-2-2

1660x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TC GS 3-CBR-3-3

1660x700x850

9 ящиков  
один ящик над агрегатом



### Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов-салатетта

Температурный режим +2...+12°C.  
В столешнице гастронормированный лоток для установки GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9 с прозрачной крышкой.  
Съемный холодильный агрегат.  
Выдвижной ящик над агрегатом.  
Модульное строение.

**TC GS 2-CBR-2**



# Холодильные/ морозильные столы\*

## Холодильные столы для хранения напитков

Температурный режим +2...+12°C.  
Съемный холодильный агрегат.  
Выдвижной ящик над агрегатом.  
Модульное строение.  
Полностью из нержавеющей стали.



**TC BD 2-CBR-2**

## Холодильные столы для хранения продуктов, уменьшенной высоты

Температурный режим +2...+12°C.  
Высота корпуса 650 мм.  
Съемный холодильный агрегат.  
Модульное строение.  
Полностью из нержавеющей стали.



**TC GL 2-CR-2**



TC BD 1-CBR	860x600x850	1 дверь 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR	860x600x850	2 ящика один ящик над агрегатом
TC BD 1-CBR-1	1260x600x850	2 двери 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR-2	1260x600x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TC BD 1-CBR-1-1	1660x600x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR-2-2	1660x600x850	6 ящиков один ящик над агрегатом



TC GL 1-CR	860x700x650	1 дверь 1 решетка
TC GL 2-CR	860x700x650	2 ящика
TC GL 1-CR-1	1260x700x650	2 двери 2 решетки
TC GL 2-CR-2	1260x700x650	4 ящика
TC GL 1-CR-1-1	1660x700x650	3 двери 3 решетки
TC GL 2-CR-2-2	1660x700x650	6 ящиков

\*Холодильные/морозильные столы предназначены для хранения заранее охлажденных/замороженных продуктов.



Ящики полного выдвижения с телескопическими направляющими и доводчиками. Удобство загрузки и выгрузки гастроемкостей.



Защита блока управления от попадания влаги и связанных с этим повреждений.



Моющийся фильтр. Защита агрегата от попадания пыли и грязи. Продление срока его службы.



Гибкость производства. Увеличение столешниц для идеального заполнения кухонного пространства. Возможность изготовления радиусных углов и обнижения столешниц.



Низкий уровень шума и отсутствие радиопомех. Обеспечение комфорта работы.



Широкий выбор дополнительного оборудования. Освещение внутри столов, замки на двери и ящики, встраивание моек, подогрев столешниц, установка полок, направляющих и колес.



Уникальная система контроля качества на производстве.



TF GH 1-FBR



860x700x850



1 дверь  
3 пары направляющих  
одна решетка  
один ящик над агрегатом

TF GH 2-FBR

860x700x850

2 ящика  
один ящик над агрегатом

TF GH 3-FBR

860x700x850

3 ящика  
один ящик над агрегатом

TF GH 1-FBR-1

1260x700x850

2 двери  
6 пар направляющих  
2 решетки  
один ящик над агрегатом

TF GH 2-FBR-2

1260x700x850

4 ящика  
один ящик над агрегатом

TF GH 3-FBR-3

1260x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TF GH 1-FBR-1-1

1660x700x850

3 двери  
9 пар направляющих  
3 решетки  
один ящик над агрегатом

TF GH 2-FBR-2-2

1660x700x850

6 ящиков  
один ящик над агрегатом

TF GH 3-FBR-3-3

1660x700x850

9 ящиков  
один ящик над агрегатом



## Гастронормированные морозильные столы

Температурный режим -18...-22°C.  
Съемный морозильный агрегат.  
Выдвижной ящик над агрегатом.  
Модульное строение.  
Полностью из нержавеющей стали.

**TF GH 1-FBR-3**



[www.happychef.ru](http://www.happychef.ru)

[info@happychef.ru](mailto:info@happychef.ru)

+7 (812) 309-35-20

188689, Россия, г. Санкт-Петербург,  
ул. Заневский Пост, 3, стр. 1