

Коммерческое предложение от 22.06.2025

Наименование товара: **Витрина кондитерская комбинированная Turbo air TCGB-60-CO-W/R**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/konditerskie-vitriny/vitrina_konditerskaya_kombinirovannaya_turbo_air_tcgb_60_co_w_r



Описание

Комбинированная кондитерская витрина **Turbo air TCGB-60-CO-W/R** используется на предприятиях общественного питания и торговли для демонстрации, охлаждения и кратковременного хранения напитков, тортов, пирожных и других кондитерских изделий и гастрономических товаров. Модель оснащена камерой с охлаждением и нейтральной камерой, регулируемые ножками, 2 полками в каждой камере и LED-подсветкой. Корпус и ножки выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Разделение на камеру с охлаждением и без
- Нижнее расположение компрессора
- Динамический тип охлаждения
- Эффективная CFC FREE система охлаждения
- Полиуретановая теплоизоляция высокой плотности
- Испаритель с антикоррозионным покрытием
- Электронный контроллер

- Система сбора и испарения конденсата
- Уникальный форм-фактор
- Современный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Объем одной камеры: 270 л
- Количество уровней выкладки: 3
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Температура окружающей среды: до 45 °C
- Размеры одной камеры: 701x705x578 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Сомоочищающийся конденсатор
- 4 колеса со стопорами или без
- Пропан в качестве хладагента

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Температурный режим	от 2 до 6 °C
Объем	550 л
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.245 кВт/ч
Ширина	1537 мм
Глубина	870 мм
Высота	1273 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.