COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Шеф-база Turbo air KUC12-2

Цена с НДС: 269 411 руб.

Артикул: **858912**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от 1 до 7
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Расположение агрегата	сбоку
Столешница	без борта
Количество ящиков	2
Объем, л	213
Тип	шеф-база под оборудование
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.19
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	700
Высота, мм	595
Вес (без упаковки), кг	86
Вес (с упаковкой), кг	94.6

Холодильный стол Turbo air KUC12-2 предназначен для хранения овощей, полуфабрикатов из мяса и рыбы, а так же других скоропортящихся продуктов на предприятиях общественного предприятия и торговли. Сверхпрочная столешница шеф-базы изготовлена из цельного куска нержавеющей стали для повышения прочности. За счет использования специального слоя теплоизоляции на столешницу можно устанавливать любое тепловое оборудование. Столешницы этой модели выдерживают до 358 кг нагрузки. Шеф-база Turbo Air спроектирована с увеличенной и более сбалансированной (CFC free) системой охлаждения. Она включает в себя более мощный испаритель и конденсатор, обладающие большой эффективностью и позволяющие добиться быстрого охлаждения продуктов.

Особенности:

- Электронное управление
- Динамическое охлаждение
- Поверхность системы отвода конденсата специально обрабатывается для защиты от коррозии, что не только увеличивает эффективность защиты от коррозии без риска утечки хладагента, но также предохраняет систему в целом от переполнения конденсатом
- Негабаритные и сбалансированные (CFC Free R-134A, 404A) системы охлаждения (испарители и

конденсаторы) обладают большой эффективностью и позволяют добиваться быстрого охлаждения продуктов
- Запатентованный энергосберегающий контроллер (ESFC)
- Система заблаговременного предупреждения, которая диагностирует и выявляет факторы риска
- Боковое расположение компрессора позволяет обслуживать стол без перемещения
- Эргономичные ручки, утопленные в форму ящика
- Острые углы оборудования сглажены, чтобы уменьшить риск получения травм

- Регулируемые ножки из нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

- Тип ящика: GN 1/1 глубиной 150 мм
- Температура окружающей среды: до 45 °C

Опции (заказываются отдельно):

- Самоочищающийся конденсатор (механизм с вращающейся щеткой, которая движется вверх и вниз 2-3 раз в день, предотвращая любое скопление пыли)
- Ящик с дном

- Колеса, фронтальные со стопорами.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.