COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Холодильник барный Turbo air TGM-5SD Black

Цена с НДС: 121 912 руб.

Артикул: **403290**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от -5 до 10
Исполнение двери	прозрачная
Тип охлаждения	динамическое
Объем, л	167
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.11
Ширина, мм	635
Глубина, мм	590
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	69
Вес (с упаковкой), кг	75.9

Холодильный шкаф Turbo air TGM-5SD Black предназначен для демонстрации, быстрого охлаждения, хранения различных напитков и замораживания льда в ресторанах, барах, кафе, гостиницах, отелях и хостелах. Благодаря компактным размерам для холодильника не требуется много места. Улучшенная конструкция со стеклянными дверьми обеспечивает отличный обзор продукции. Динамическая система охлаждения поддерживает постоянную температуру воздуха внутреннего объема.

Характеристики:

- Динамическое охлаждение
- Корпус: гальванизированная сталь
- Управление: Электронное
- Размораживание: Автоматическое
- Функция быстрого охлаждения: Turbo cooling
- Подогрев корпуса: есть
- Звуковое оповещение: есть
- Количество дверей: 1 (с двойным стеклопакетом)
- Количество полок: 2
- Расположение компрессора: нижнее
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Климатический класс: T(5): +45°C
- Внутреннее освещение: Светодиодное

- Колеса: 4 колеса (фронтальные со стопорами) - опция
- Ножки: 4 регулируемые ножки

Особенности:

- Запатентованный энергосберегающий контроллер.
- LED подсветка.
- В холодильниках ДЕЛЮКС серии TGM используются LOW-E стекло с теплоотражающей пленкой.
- Отличный внешний вид.
- Цифровая система контроля температуры HTfl
- Эффективная система охлаждения.
- Теплоизоляция.
- Двери собственной конструкции
- Нижнее расположение компрессора.
- Магнитные уплотнители.
- Регулируемые полки выполненные из толстой стальной проволоки с виниловым покрытием.
- Холодильный шкаф поддерживает температуру 0°C ~ +10°C для оптимального хранения продуктов.

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