

Коммерческое предложение от 12.05.2026

Саладетта Turbo air KSWR9-1-750

Цена с НДС: 204 298 руб.

Артикул: **518872**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от 0 до 8
Количество дверей	1
Расположение агрегата	сбоку
Тип gastronorm для салат-бара	GN 1/3
Объем, л	213
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.19
Ширина, мм	900
Глубина, мм	750
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	82.5

Холодильный салат-бар [Turbo air KSWR9-1-750](#) предназначается для охлаждения, кратковременного хранения продуктов и приготовления салатов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Динамическая система охлаждения. Стол оснащен дверью с эргономичной ручкой и регулируемой полкой. Материал корпуса и дверных петель - нержавеющая сталь, материал задней и нижней панели - гальванизированная сталь, материал пола - нержавеющая сталь с алюминиевыми вставками, материал полок - толстая стальная проволока с виниловым покрытием, материал уплотнения - ABS-пластик, материал разделочной доски - пищевой полиэтилен.

В комплекте 6 gastronorm GN 1/3 глубиной 220 мм

Технические характеристики:

- Электронное управление
- Цифровая система контроля температуры HTfl: точная и постоянная температура во всех отсеках салатетты
- Запатентованная система сбора и испарения конденсата
- Подогрев корпуса без электричества: тепло от компрессора для подогрева частей корпуса в местах соприкосновения с дверьми
- Запатентованный энергосберегающий контроллер (ESFC): остановка мотора вентилятора, если его работа приводит к негативным последствиям
- Эффективная система охлаждения (CFC Free): мощный испаритель и конденсатор

- Высокотехнологичная система мониторинга: На цифровом контроллере меняются и отображаются текущая температура и параметры холодильного оборудования
- Направляющие - конструктор: подходит любая по размеру GN глубиной до 220 мм
- Магнитные уплотнители
- Пожаробезопасные стенки
- Облегченная конструкция: увеличение срока службы дверей, уменьшение износа петель и плавное открытие
- Для уменьшения риска получения травм, острые углы оборудования сглажены
- Стол установлен на 4 колесах

- Климатический класс: T(5) 45 °C
- Тип хладагента: R-134A / R-404A
- Толщина стенок: 60 мм
- Опционально могут быть заказаны фронтальные колеса со стопором, регулируемые ножки из нержавеющей стали, направляющие для линии раздачи и поликарбонатный козырек

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.