

Коммерческое предложение от 19.04.2026

Стол холодильный Turbo air KUR18-3D-9 700 мм

Цена с НДС: 483 930 руб.

Артикул: **914416**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Температурный режим, °C	от -3 до 8
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Расположение агрегата	сбоку
Столешница	без борта
Количество ящиков	9
Объем, л	538
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.19
Ширина, мм	1800
Глубина, мм	700
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	144
Вес (с упаковкой), кг	158.4

Холодильный стол [Turbo air KUR18-3D-9](#) состоит из рабочей поверхности, на которой можно раскатывать тесто и обрабатывать ингредиенты для приготовления блюд, и камеры, предназначенной для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали с применением пожаробезопасных стенок толщиной 60 мм и уплотнения из теплоэффективного АБС-пластика (акрилонитрилбутадиенстирола), не пропускающего конденсата, обратная сторона и низ - из гальванизированной стали, пол - из нержавеющей стали с алюминиевыми вставками по бокам и сзади, регулируемые полки - из толстой стальной проволоки с виниловым покрытием, 6 регулируемых ножек - из нержавеющей стали.

Под заказ возможна модификация данного оборудования для использования на морских судах.

Особенности:

- Электронное управление
- [Динамическое охлаждение](#)
- Цифровая система контроля температуры обеспечивает точную и постоянную температуру
- Высокотехнологичная система мониторинга - цифровой монитор отображает текущую температуру и текущее состояние камер
- Энергосберегающая система управления вентиляторами экономит до 15% электроэнергии (используя

алгоритмическую циркуляцию воздуха для обеспечения оптимальных уровней температуры) и увеличивает срок службы компрессора до 30%

- 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 и напитков
- Боковое расположение компрессора
- Магнитные уплотнители имеют цельную конструкцию, снимаются без инструментов, что обеспечивает простоту очистки и замены
- Для борьбы с примерзанием дверей используются тепло от компрессора для подогрева частей корпуса в местах соприкосновения с дверьми
- Двери собственной конструкции (патент) с петлями из высококачественной нержавеющей стали
- Эргономичные ручки являются одними из самых лучших на мировом рынке

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 9 гастроемкостей GN 1/1 глубиной 100 мм
- Температура окружающей среды: 43 °C

Опции (заказываются отдельно):

- 6 колес (фронтальные со стопорами)

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

Цены указаны с учетом НДС.