

Коммерческое предложение от 05.04.2025

Коптильня Kocateq DSHS04

Цена с НДС: 49 992 руб.

Артикул: 173593

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	Другое
Температурный режим, °C	от 37 до 135
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	490
Глубина, мм	400
Высота, мм	940
Вес (без упаковки), кг	33
Вес (с упаковкой), кг	37

Коптильня [Kocateq DSHS04](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена механической панелью управления на боковой стороне для регулировки температуры и времени копчения до 120 минут. Дверь, защелки, корпус выполнены из нержавеющей стали AISI 304, дверная прокладка - из силикона.

Комплектация:

- 4 решетчатые полки 390x320 мм
- Лоток и емкость для стекания и сбора жира
- Г-образная дымоходная труба с шибером
- 4 крючка для подвешивания продуктов

Особенности:

- Термометр, установленный на двери, показывает температуру воздуха в камере
- 2 режима мощности работы дымогенератора
- Герметичная дверная прокладка

Дополнительные характеристики:

- Мощность работы дымогенератора: 0,5 / 1 кВт
- Размер камеры: 400x340x450 мм
- Расстояние между направляющими: 90 мм

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