

## Коммерческое предложение от 01.04.2025

### Печь низкотемпературная ROBOLABS ISTOMA NEO

**Цена с НДС: 309 952 руб.**

Артикул: 177855

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Температурный режим, °C	до 140
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	660
Глубина, мм	800
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	77

Печь низкотемпературного приготовления [ROBOLABS ISTOMA NEO](#) с функцией копчения, вместимость 10 GN2/1 (гастроёмкости в комплект не входят), объём камеры 190 л. Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

Печь позволяет осуществлять ароматизацию блюд как в режиме горячего так и режиме холодного копчения натуральной щепой. Максимальная загрузка - 45 кг. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем и датчик-щуп.

Режимы приготовления, хранения или копчения программируются с помощью 8 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры: температура приготовления до 140 °C и хранения до 95 °C; время приготовления до 24 часов, время копчения до 1,5 часов, температура щупа до 95 °C. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съёмный жирсорборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730 мм.

### **Характеристики:**

- 10 направляющих под GN 2/1
- Максимальная загрузка: 45 кг
- Объем камеры: 190 л
- Внутренний размер камеры: 560x660x520 мм
  
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 2.8 кВт
- Вес: 70 кг
- Габариты в упаковке: 785x875x940 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.