

## Коммерческое предложение от 01.04.2025

### Печь низкотемпературная Alto Shaam 300-TH/DX

**Цена с НДС: 1 069 686 руб.**

Артикул: **967707**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	6
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Температурный режим, °C	до 163
Загрузка камеры, кг	16
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.7
Ширина, мм	665
Глубина, мм	431
Высота, мм	620
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	75

Печь низкотемпературная [Alto Shaam 300-TH/SX](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением Deluxe1, многоэтапными программируемыми рецептами, таймером, термощупом, глухой дверью, магнитным замком и колесиками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовления: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Максимальная загрузка: 16 кг
- Количество камер: 1 шт
- Вместимость gastronorm: 3 GN1/1 с расстоянием между уровнями 65 мм или 6 GN2/1 с расстоянием 65 мм
- Без копчения
- Контролируемый, равномерный нагрев благодаря системе Halo Heat®
- Широкий выбор режимов приготовления: готовка, поджарка, подогрев и выдержка продуктов
- Автоматический переход в режим выдержки по окончании приготовления блюда
- 8 программируемых кнопок для записи рецептов
- Система восстановления температурного режима SureTemp™ при открывании двери
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов

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