

Коммерческое предложение от 21.11.2024

Печь-копильня Alto-Shaam 767-SK/I

Цена с НДС: 1 286 105 руб.

Артикул: **153577**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	от 5 до 9
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 16 до 160
Загрузка камеры, кг	45
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	676
Глубина, мм	802
Высота, мм	848
Вес (без упаковки), кг	89
Вес (с упаковкой), кг	102

Низкотемпературная печь [Alto-Shaam 767-SK/I](#) используется для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель с механическим управлением Simple, таймером и колесиками. Материал стойки и жироборника - высококачественная нержавеющая сталь. материал камеры и полки - коррозионно-стойкая немагнитная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Объем камеры: 67 л
- Размер камеры: 559x510x673 мм
- Вместимость: 5 GN1/1-100 или 9 GN1/1-65
- Диапазон температуры:
 - Готовка: от 94 до 160 °C
 - Выдерживание: от 29 до 96 °C
- Габариты в упаковке: 889x889x1041 мм
- Запатентованная технология Halo HEAT®: тепловое одеяло, которое мягко окружает продукт, чтобы довести его до совершенства
- Полностью съемные боковые стойки с 11 положениями для противней
- Цифровой дисплей
- Приготовление рыбы и сыра холодного копчения
- Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчености
- Световые индикаторы функции готовки, выдерживания и копчения, а так же индикатор, показывающий, что требуется подогрев

- Возможность этажерочной сборки

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