

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Печь низкотемпературная ROBOLABS ISTOMA

Цена с НДС: 269 265 руб.

Артикул: **703852**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип gastronorm/противня	GN 2/1
Температурный режим, °C	до 140
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.8
Ширина, мм	680
Глубина, мм	800
Высота, мм	800
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	88

Печь низкотемпературного приготовления электрическая [ROBOLABS ISTOMA](#) с функцией копчения, вместимость 6 GN2/1 (гастроёмкости в комплект не входят), объём камеры 190 л. Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

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 интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает таймер приготовления на 12 часов, термостат приготовления (от +60 до +180 °C), термостат хранения (от +30 до +90 °C), таймер копчения на 1 час. Печь позволяет осуществлять горячее и холодное копчение. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съёмный жиросборник, контейнер для щепы. Внутренний размер камеры 560x520x660 мм. В камере установлены 6 пар направляющих под GN2/1 с шагом 65 мм.

Характеристики:

- Габариты: 680x800x800 мм
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 2.8 кВт
- Вес: 80 кг

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