

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Печь-копильня Alto-Shaam 767-SK глух. дверь****Цена с НДС: 1 172 137 руб.****Артикул: 516289****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	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](#) предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества. Предусмотрено горячее копчение при температуре до 121 °C и холодное копчение при 25 °C.

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.

Режим работы:

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное)
- Готовка при температуре от 94 до 160 °C
- Выдержка при температуре от 16 до 96 °C

Особенности:

- Механическое управление
- Таймер
- Таймер копчения на 60 минут (активирует нагрев щепы)
- Цифровой дисплей

- LED-индикатор нагрева / выдержки / копчения / готовки
- Решетка для вертикального размещения продукта
- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 67 л
- Размер камеры: 559х673х510 мм
- Габариты в упаковке: 889х889х1041 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.