

Печь-коптильня Helia Smoker 48



(Цена со склада в г.Москва)

181 436 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Коптильная печь Helia Smoker 48 предназначена для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле рыбных и мясных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров. Печь Helia Smoker можно использовать как на профессиональных кухнях предприятий общественного питания и торговли, так и в домашних условиях. Конструкция коптильни с двойными стенками обеспечивает минимальные потери тепла и быстрый разогрев. Плотно прилегающая дверца гарантирует, что дым и влага не попадут наружу, а также внутрь не попадет кислород. Благодаря этому, можно коптить мясо и рыбу в одной камере без смешивания запахов. Helia Smoker - самая передовая технология изготовления электрических коптилен, которые могут использоваться везде! Никаких каминов и вытяжек! Достаточно лишь электрической розетки - и всё уже работает.

Особенности: Внутреннее пространство и внешний кожух, так же как поддон и плоские решетки выполнены из нержавеющей специальной стали. Не будет никаких проржавевших насквозь мест или сколов краски или эмали.

- Конструкция с двойными стенками полностью изолирована, поэтому время разогрева невелико и потери тепла минимальны, до 60% времени термообработки прибор работает без потребления тока.
- Корпус герметично проварен, поэтому никакая жидкость не может попасть в пространство между

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17834
Производитель	Helia Smoker
Страна производитель	Германия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	0...+250
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	450
Глубина, мм	850
Высота, мм	350
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	2
Загрузка продукта, кг	14
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	300x400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	540x950x430
Вес нетто, кг	45
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	48
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

стенками. Все электрические части защищены. Переключатели и контрольные лампы на передней стенке выполнены в надлежащем кухонном дизайне и просты в обслуживании. • Нагрев с термостатическим регулированием, таймер с автоматическим выключением. • Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта. Стандартная комплектация: Поддоны и коптильные сковородки из нержавеющей стали 2 решетки для форели (для двусторонней жарки) 2 плоские решетка 30*40 см Коптильные опилки, образцы пряностей Книга рецептов Руководство по эксплуатации Вместимость 48 форелей по 250 г / 24 по 500 г 8 цыплят, 14 кг жаркого	
---	--