

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

**Печь-коптильня ALTO SHAAM
750-SK/SX WD**



(Цена со склада в г.Москва)

1 392 659 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь Alto-Shaam 750-SK/SX WD предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверь - из прочного стекла и нержавеющей стали с магнитным замком. 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. Особенности: Система The SureTemp™ для сохранения тепла когда дверь открыта Холодное и горячее копчение, томление мяса, рыбы, птицы Ночное копчение, приготовление и выдерживание без присмотра Таймер копчения позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения Использование естественных ферментов, придают мясу мягкую консистенцию Простая выгрузка и загрузка рецептов через порт USB Съёмный

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35072
Производитель	Alto Shaam
Страна производитель	США
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+94...+163
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	4,2
Ширина, мм	653
Глубина, мм	851
Высота, мм	846
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	9
Загрузка продукта, кг	45
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325), GN 1/2 (325x265)
Вес нетто, кг	102
Вес в упаковке, кг	131
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	889x889x1067
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

одноточечный термощуп с прямой ручкой
Сливной поддон и жироборник Колесики: 2
фиксированных и 2 поворотных со
стопорами Низкое энергопотребление
Простота в эксплуатации
Дополнительные характеристики: Интервал
температуры выдерживания: от 29 до 96°C
Размер камеры: 510x559x673 мм
Вместимость 9 GN 1/1 или 18 GN 1/2
Максимальный вес продукта 45 кг