

Коптильня AIRHOT FSM-101



(Цена со склада в г.Москва)

51 055 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь-коптильня Коптильня AIRHOT FSM-101 используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в домашних условиях для холодного и горячего копчения мяса, рыбы, птицы, колбас других продуктов. Модель оснащена рабочей камерой с правосторонней распашной дверью и выносным электромеханическим блоком управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 201. Комплектация: 4 решетчатые полки из металла с хромированной поверхностью Направляющий лоток Поддон для сбора жира Ящик для древесной щепы Инструкция по эксплуатации Особенности: Управление: Электронный термоконтроллер с термозондом: Приготовление с учетом заданной температуры внутри продукта Цифровая индикация температуры Таймер: настройка длительности приготовления с помощью поворотного переключателя и автоматическое отключение по окончании цикла Светодиодные индикаторы питания и активации нагрева Выключатель колыбельного типа Аналоговый термометр на двери для индикации температуры во

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46349
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °C	+30...+120
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Ширина, мм	580
Глубина, мм	443
Высота, мм	910
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	32
Вес в упаковке, кг	36
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x490x880
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

внутреннем объеме Труба с вытяжным отверстием на верхней стенке с ручной регулировкой выпуска Фиксация двери с помощью механических защелок Ручьятки на боковых стенках для удобства транспортировки Дополнительные характеристики: Таймер: 12 ч. Максимальная суточная производительность: 20 кг Размер полок: 395x320x7,3 мм