

Коптильня AIRHOT ESM-102



(Цена со склада в г.Москва)

48 042 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь-коптильня AIRHOT ESM-102 используется на предприятиях общественного питания и торговли для холодного и горячего копчения мяса, рыбы, птицы, колбас, сыров и других продуктов. Модель оснащена рабочей камерой с левосторонней распашной дверью и расположенной в верхней части фронта электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали марки AISI 201, полки – из металла с хромированной поверхностью.

Особенности: Панель управления: Регулировка температуры во внутреннем объеме Таймер: Настройка длительности предварительного разогрева Настройка длительности приготовления и автоматическое отключение по окончании цикла Цифровая индикация температуры в камере и оставшегося до завершения времени циклов Активация и отключение освещения в камере Светодиодные индикаторы питания и активации нагрева Вытяжное отверстие на задней стенке с ручной регулировкой выпуска Большое смотровое окно для визуального контроля процесса без необходимости открывания камеры Интегрированные в боковые стенки рукоятки для удобства транспортировки Таймер
Дополнительные характеристики:
Размер полок: 395x320x7,3 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46366
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.2
Ширина, мм	514
Глубина, мм	516
Высота, мм	520
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	2
Управление	электронное
Вес нетто, кг	27
Вес в упаковке, кг	31
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	601x641x605
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700