

Коптильня AIRHOT ESM-103



(Цена со склада в г.Москва)

26 019 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь-коптильня AIRHOT ESM-103 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 электромеханической 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
Дополнительные характеристики: Размер полок: 280x240x6,5 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46369
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Диапазон температур, °C	+30...+110
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0.8
Ширина, мм	433
Глубина, мм	472
Высота, мм	398
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Количество уровней	2
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	12
Вес в упаковке, кг	14
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	520x559x480
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700