

### Печь-коптильня Helia Smoker 24



(Цена со склада в г.Москва)

**126 444 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

### **ОПИСАНИЕ**

Коптильная печь Helia Smoker 24 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                      | 17833               |
| Производитель                   | Helia Smoker        |
| Страна производитель            | Германия            |
| Гарантия, мес                   | 12                  |
| Диапазон температур, °C         | 0...+250            |
| Напряжение, в                   | 220                 |
| Энергопотребление, кВт          | 1                   |
| Ширина, мм                      | 450                 |
| Глубина, мм                     | 450                 |
| Высота, мм                      | 350                 |
| Материал корпуса                | Нержавеющая сталь   |
| Количество уровней              | 2                   |
| Загрузка продукта, кг           | 7                   |
| Управление                      | электромеханическое |
| Размер противней, мм            | 300x400             |
| Вес нетто, кг                   | 25                  |
| Вес в упаковке, кг              | 28                  |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 540x560x420         |
| Упаковка                        | гофрокороб          |
| 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 1 решетка для форели (для двусторонней жарки) 1 плоская решетка 30\*40 см Коптильные опилки, образцы пряностей Книга рецептов Руководство по эксплуатации Вместимость 24 форели по 250 г / 12 по 500 г 4 цыпленка, 7 кг жаркого