

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



(Цена со склада в г.Москва)

1 677 268 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)
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	889x889x1067
Вес нетто, кг	102
Упаковка	деревянная обрешетка
Вес в упаковке, кг	131
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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	
--	--