

Электрокоптильня ИТЕРМА КЭ-24



(Цена со склада в г.Москва)

100 573 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь-коптильня ИТЕРМА КЭ-24 предназначен для горячего копчения продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли, а также в домашних условиях. Коптильня представляет собой каркас с камерой и навесной дверью. Камера с двойными стенками является полностью изолированной, что гарантирует быстрое время ее разогрева, а также позволяет прибору работать без потребления тока до 60% времени термообработки. Все части устройства выполнены из высококачественной нержавеющей стали. В комплект поставки входят 2 решетки для рыбы (для двустороннего копчения), 2 плоские решетки для мяса или рыбы плоской формы и поддон. Особенности: Переключатели и контрольные лампы на передней стенке Таймер с автоматическим отключением Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта Для извлечения продуктов необходимо использовать рукавицы для исключения ожогов

Дополнительные характеристики:
Вместимость: 24 форели весом по 0,25 кг каждая или 12 форелей весом по 0,5 кг каждая

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	22856
Производитель	ИТЕРМА (Итерма)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	0...+250
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,8
Ширина, мм	470
Глубина, мм	490
Высота, мм	360
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	2
Загрузка продукта, кг	6
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x500x400
Вес нетто, кг	24
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	28
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700