

Описание товара Печь-коптильня Alto-Shaam 750-SK/SX SD



Описание

Печь **Alto-Shaam 750-SK/SX SD** предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества. Модель оснащена устанавливаемым спереди жиросборником, комплектом роликов и мешочками для образцов вишневой, ореховой, яблоневого и кленовой щепы. Корпус, дверь и жиросборник выполнены из нержавеющей стали.

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:

- Таймер копчения: возможность выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения
- Панель управления Simple
- Использование естественных ферментов, придающих мясу мягкую консистенцию
- Низкое энергопотребление
- Магнитный замок дверцы
- 2 ролика с жесткими осями и 2 поворотных с тормозами

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим:
- Приготовление: от 94 до 163°C
- Выдержка: от 29 до 96°C
- Вместимость: 5 GN1/1x100 мм или 10 GN1 /1x65 мм

- Внутренние размеры камеры: 510x559x673 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x1067 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Этажерочная сборка: возможность сборки с однокамерными печами и тепловыми шкафами ☐

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	4.2 кВт
Ширина	653 мм
Глубина	851 мм
Высота	851 мм
Вес (без упаковки)	102 кг
Вес (с упаковкой)	131 кг
Страна производства	США
Тип	печь-коптильня
Температурный режим	от 26 до 163 °С
Назначение	для горячего копчения, для холодного копчения
Загрузка камеры	45 кг
Тип гастроемкости	GN 1/1
Старая цена	1421382
Бренд	Alto-Shaam

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.