

Описание товара Печь-коптильня Alto-Shaam 767-SK/III глух. дверь



Описание

Печь **Alto-Shaam 767-SK/III** предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества.

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 потерю веса при этом минимальная.

Режим работы:

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное) от 0 до 4 часов
- Готовка при температуре от 93 до 162 °C
- Выдержка при температуре от 15 до 96 °C
- Приготовление с помощью температурного зонда (от 10 до 91 °C)

Особенности:

- Система The SureTemp™ для сохранения тепла когда дверь открыта
- Цифровое управление
- Таймер на 24 часа
- LED-дисплей
- Отображение даты и времени
- Сохранение рецептов в памяти (8 программируемых кнопок)
- LED-индикаторы
- Решетка для вертикального размещения продукта

- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали
- Ручки с антибактериальным покрытием

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 67 л
- Размер камеры: 559х673х510 мм
- Габариты в упаковке: 889х889х1041 мм

Характеристики

Назначение	для горячего копчения, для холодного копчения
Количество уровней	9
Загрузка камеры	45 кг
Тип гастроемкости	GN 1/1
Температурный режим	от 15 до 162 °С
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	от 3.1 до 3.9 кВт
Ширина	676 мм
Глубина	802 мм
Высота	848 мм
Вес (без упаковки)	86 кг
Вес (с упаковкой)	128 кг
Страна производства	США

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.