

**Коммерческое предложение от 08.12.2025****Печь-коптильня Alto-Shaam 767-SK/I****Цена с НДС: 1 040 306 руб.****Артикул: 516289****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	США
<b>Количество уровней</b>	9
<b>Тип установки</b>	напольная
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Температурный режим, °С</b>	от 16 до 160
<b>Загрузка камеры, кг</b>	45
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	2.8
<b>Ширина, мм</b>	676
<b>Глубина, мм</b>	802
<b>Высота, мм</b>	848
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	89
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	102

Печь-коптильня [Alto-Shaam 767-SK](#) предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества. Предусмотрено горячее копчение при температуре до 121 °С и холодное копчение при 25 °С.

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.

**Режим работы:**

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное)
- Готовка при температуре от 94 до 160 °С
- Выдержка при температуре от 16 до 96 °С

**Особенности:**

- Механическое управление
- Таймер
- Таймер копчения на 60 минут (активирует нагрев щепы)

- Цифровой дисплей
- LED-индикатор нагрева / выдержки / копчения / готовки
- Решетка для вертикального размещения продукта
- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 67 л
- Размер камеры: 559x673x510 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x1041 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.