

Коммерческое предложение от 11.03.2026

Печь-копильня Helia Smoker 24

Цена с НДС: 129 804 руб.

Артикул: **198438**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Количество уровней | 2 |
| Тип установки | настольная |
| Загрузка камеры, кг | 7 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.5 |
| Ширина, мм | 450 |
| Глубина, мм | 450 |
| Высота, мм | 350 |
| Вес (без упаковки), кг | 25 |
| Вес (с упаковкой), кг | 27.5 |

Печь-копильня **Helia Smoker 24** предназначена для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров.

Особенности:

- Вместимость: 24 форели весом 200 г каждая; 4 цыпленка; 7 кг жаркого
- Термообработка и копчение в одном рабочем цикле
- Короткое время варки и копчения, горячая сервировка „a la carte“
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Без переноса рыбного привкуса на мясо
- Термообработка без добавления жира, только в собственном соку
- Возможность обрабатывать как свежие, так и глубокозамороженные продукты
- Оттаивание глубокозамороженного копченого продукта в полном соку
- Стандартное оснащение: поддоны и копильные сковородки из нержавеющей стали, 1 решетка для форели, 1 решетка для макрели, 2 плоских решетки 30*40 см, копильные опилки, образцы пряностей, книга рецептов, руководство по эксплуатации

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.