COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь-коптильня Helia Smoker 24

Цена с НДС: 130 500 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-коптильня **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 коптильные сковородки из нержавеющей стали, 1 решетка для форели, 1 решетка для макрели, 2 плоских решетки 30*40 см, коптильные опилки, образцы пряностей, книга рецептов, руководство по эксплуатации

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