

**Коммерческое предложение от 19.01.2026****Дымогенератор Abat ДГ-85 (Smoker)****Цена с НДС: 35 451 руб.****Артикул: 631923****Под заказ**

<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Назначение</b>	Для пароконвектоматов и конвекционных печей
<b>Тип</b>	Дымогенератор
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.9
<b>Ширина, мм</b>	594
<b>Глубина, мм</b>	280
<b>Высота, мм</b>	221
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	7.3
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	8

Дымогенератор [Abat ДГ-85](#) предназначен для копчения продуктов питания во всех типоразмерах пароконвектоматов Abat.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Дымогенератор состоит из контейнера для щепы и блока управления.

Контейнер оснащен ручкой и подключается к блоку управления через вилку.

Для придания блюду приятного и натурального аромата копчения можно использовать древесную стружку, опилки, специи (например, ягоды можжевельника, ягоды бузины) или сушеные травы.

**С помощью ДГ-85 можно приготовить:**

- лосось горячего копчения;
- копченая скумбрия;
- копченая форель;
- копченые овощи;
- копченая грудинка;
- копченые ребрышки;
- копченый стейк;
- копченая свиная лопатка;
- копченый цыпленок на вертеле;
- копченая грудинка индейки;
- копченая куриная и утиная грудка.

**Характеристики:**

Номинальная потребляемая мощность, Вт: 90

Номинальное напряжение, В: 230

Мощность ТЭНа, Вт: 85

Габаритные размеры контейнера для щепы, мм: 412x120x71

Габаритные размеры блока управления, мм: 182x160x150

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

Цены указаны с учетом НДС.