

Коммерческое предложение от 19.09.2024

Дымогенератор Abat ДГ-85 (Smoker)

Цена с НДС: 34 871 руб.

Артикул: **631923**

Под заказ



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