

Коммерческое предложение от 17.04.2026

Дымогенератор Abat ДГ-85 (Smoker)

Цена с НДС: 35 452 руб.

Артикул: **631923**

Есть в наличии



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.