COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Дымогенератор Abat ДГ-85 (Smoker)

Цена с НДС: 35 452 руб.

Артикул: **631923**

Под заказ



Страна-производитель	Россия
Назначение	Для пароконвектоматов и конвекционных печей
Наименование	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.