

**Коммерческое предложение от 08.01.2026****Печь низкотемпературная Alto Shaam 1750-SK/SX****Цена с НДС: 2 794 890 руб.****Артикул: 788607****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	США
<b>Количество уровней</b>	9
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Температурный режим, °C</b>	до 163
<b>Исполнение двери</b>	глухая
<b>Загрузка камеры, кг</b>	90
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	6.2
<b>Ширина, мм</b>	653
<b>Глубина, мм</b>	840
<b>Высота, мм</b>	1435
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	200
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	240

Печь низкотемпературная [Alto Shaam 1750-SK/SX](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления, копчения и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением Simple, системой холодного и горячего копчения, многоэтапными программируемыми рецептами, таймером, термощупом, глухими дверьми и колесиками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Рабочая температура приготовление: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Максимальная загрузка: 45+45 кг
- Количество камер: 2 шт
- Объем камеры: 71 л
- Вместимость гастроемкостей: 5 GN1/1 с расстоянием между уровнями 100 мм или 9 GN1/1 с расстоянием 65 мм
- Один час приготовления в печи томления с копчением эквивалентен 1–2 дням сухого выдерживания
- Контролируемый, равномерный нагрев благодаря системе Halo Heat®
- Широкий выбор режимов приготовления: готовка, поджарка, подогрев и выдержка продуктов
- Автоматический переход в режим выдержки по окончании приготовления блюда
- 8 программируемых кнопок для записи рецептов

- Система восстановления температурного режима SureTemp™ при открывании двери
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов

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

Цены указаны с учетом НДС.