

Коммерческое предложение от 21.11.2025

Печь низкотемпературная Alto Shaam 1750-SK/SX

Цена с НДС: 2 794 890 руб.

Артикул: 788607



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	9
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °С	до 163
Исполнение двери	глухая
Загрузка камеры, кг	90
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.2
Ширина, мм	653
Глубина, мм	840
Высота, мм	1435
Вес (без упаковки), кг	200
Вес (с упаковкой), кг	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 вызревания
- 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 SureTempTM при открывании двери
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.