

Коммерческое предложение от 30.04.2026

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 гостроемкости/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 приготовления: от 94 до 163 °С
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °С
- Максимальная загрузка: 45+45 кг
- Количество камер: 2 шт
- Объем камеры: 71 л
- Вместимость гостроемкостей: 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 SureTemp™ при открывании двери
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов

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

Цены указаны с учетом НДС.