

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Печь низкотемпературная Alto Shaam 1200-SK/SX SD

Цена с НДС: 2 445 654 руб.

Артикул: **466591**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	7
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Температурный режим, °С	до 163
Исполнение двери	глухая
Загрузка камеры, кг	108
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.2
Ширина, мм	845
Глубина, мм	686
Высота, мм	1572
Вес (без упаковки), кг	204
Вес (с упаковкой), кг	234

Печь низкотемпературная [Alto Shaam 1200-SK/SX SD](#) 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: 54+54 кг
- Количество камер: 2 шт
- Вместимость gastronorm: 4 GN1/1 с расстоянием между уровнями 100 мм или 7 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.