

Коммерческое предложение от 20.08.2025

Печь низкотемпературная Alto Shaam 1200-TH/III

Цена с НДС: 2 081 445 руб.

Артикул: **745362**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	8
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	до 163
Загрузка камеры, кг	108
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	802
Глубина, мм	608
Высота, мм	1920
Вес (без упаковки), кг	156
Вес (с упаковкой), кг	197

Печь низкотемпературная [Alto Shaam 1200-TH/III](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением Simple, многоэтапными программируемыми рецептами, таймером, термощупом, глухими дверьми и колесиками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовления: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Объем: 76 литров
- Максимальная загрузка: 54+54 кг
- Количество камер: 2 шт
- Вместимость gastronorm: 4 GN1/1 с расстоянием между уровнями 65 мм или 8 GN1/1 с расстоянием 25 мм
- 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.