COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 07.10.2025

Печь низкотемпературная Alto Shaam 750-TH/SX

Цена с НДС: 1 253 923 руб.

Артикул: **184894**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	20
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до GN 2/1
Температурный режим, °C	до 163
Загрузка камеры, кг	45
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	851
Глубина, мм	653
Высота, мм	846
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	130

Печь низкотемпературная Alto Shaam 750-TH/SX 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, глухой дверью, магнитным замком 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 кг
- Количество камер: 1 шт
- Объем: 71 литр

- Вместимость гастроемкостей: 10 GN1/1 с расстоянием между уровнями 65 мм или 20 GN2/1 с расстоянием 65 мм
- Без копчения

- 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.