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 VECTOR VMC-H4H

Цена с НДС: 2 509 734 руб.

Артикул: **974783**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	3
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до Другое
Температурный режим, °C	до 163
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12.7
Ширина, мм	1082
Глубина, мм	533
Высота, мм	993
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Печь низкотемпературная Alto Shaam VECTOR VMC-H4H используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением сенсорное, выгрузкой и загрузкой рецептов через порт USB, таймером, термощупом, прозрачной дверью, замком и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - жаропрочное двойное стекло.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовление: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Количество камер: 1 шт
- Количество полок: 4 шт

- Вместимость гастроемкостей: 4 GN1/1 с расстоянием между уровнями 65 мм или 4 GN2/3 с расстоянием 100 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
- 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.