

Коммерческое предложение от 08.01.2026**Печь-коптильня Helia Smoker Gastro-Norm****Цена с НДС: 245 325 руб.****Артикул: 108477****Под заказ**

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Германия |
| Количество уровней | 5 |
| Тип гастроемкости/противня | GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.5 |
| Ширина, мм | 515 |
| Глубина, мм | 605 |
| Высота, мм | 435 |
| Вес (без упаковки), кг | 43 |
| Вес (с упаковкой), кг | 46 |

Печь-коптильня **Helia Smoker 24** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

В комплекте поставки лист для выпечки GN 1/1 глубиной 20 мм, лист для выпечки 170x170 мм, решетка для форели GN 1/1, плоская решетка GN 1/1, комплекты опилок и пряностей.

Технические характеристики:

- Вместимость: 36 форелей по 250г; 18 форелей по 300г; 18 кг мяса
- Расстояние между уровнями: 40 мм
- Нагревательные элементы имеют терmostатическое регулирование до 250 °C
- Совместимость со стандартными гастроемкостями GN
- Удобство очистки благодаря съемным направляющим
- Возможна обработка как свежих, так и сильно замороженных продуктов
- Конструкция с двойными стенками полностью изолирована, поэтому время разогрева и потери тепла минимальны - до 60% термообработки прибор работает без потребления электроэнергии
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Возможность обрабатывать как свежие, так и глубокозамороженные продукты

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

Цены указаны с учетом НДС.