COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь-коптильня Helia Smoker Gastro-Norm



Цена с НДС: 245 140 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 термостатическое регулирование до 250 оС
- 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.