

Коммерческое предложение от 29.06.2026

Коптильня Airhot ESM-101

Цена с НДС: 49 027 руб.

Артикул: **210994**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	4
Тип установки	напольная
Загрузка камеры, кг	20
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	580
Глубина, мм	443
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	32
Вес (с упаковкой), кг	36

Коптильная камера [Airhot ESM-101](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для горячего и холодного копчения продуктов. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером, вытяжным отверстием, защелками на двери, полками-решетками, поддоном для сбора масла и жира, ящиком для древесной щепы и рукояткой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющей сталь [AISI 201](#), материал полок - металл с хромированной поверхностью.

В комплекте 4 решетчатые полки, направляющий лоток, поддон и ящик для щепы.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 125 °С
- Максимальная заданная длительность цикла: 12 ч
- Максимальная суточная производительность для мяса: 20 кг
- Габариты полок: 395x320x7,3 мм
- Управление:
 - Электронный термоконтроллер с термозондом:
 - Приготовление с учетом заданной температуры внутри продукта
 - Цифровая индикация температуры
 - Таймер: 12 ч, настройка длительности приготовления с помощью поворотного переключателя и автоматическое отключение по окончании цикла
 - Светодиодные индикаторы питания и активации нагрева
 - Выключатель колыбельного типа
 - Аналоговый термометр на двери для индикации температуры во внутреннем объеме

- Труба с вытяжным отверстием на верхней стенке с ручной регулировкой выпуска
- При использовании в помещении требуется подключение к принудительной вентиляции
- Эргономичный дизайн

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.