

Коммерческое предложение от 21.11.2025

Коптильня Airhot ESM-103

Цена с НДС: 27 189 руб.





Гарантия 6 мес. Страна-производитель Китай Количество уровней 2 Тип установки напольная 5 Загрузка камеры, кг 220 Подключение, В Мощность, кВт 8.0 Ширина, мм 433 Глубина, мм 472 Высота, мм 398 Вес (без упаковки), кг 12

14

Коптильная камера <u>Airhot ESM-103</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для горячего и холодного копчения продуктов. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером, вытяжным отверстием, полками-решетками, поддоном для сбора масла и жира, ящиком для древесной щепы и рукояткой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь <u>AISI 201</u>, материал полок - металл с хромированной поверхностью.

Вес (с упаковкой), кг

В комплекте 2 решетчатые полки, направляющий лоток, поддон и ящик для щепы.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 110 °C
- Максимальная заданная длительность цикла: 24 ч
- Максимальная суточная производительность для мяса: 5 кг
- Размер полок: 280x240x6.5 мм
- Панель управления:
 - Регулировка температуры во внутреннем объеме с помощью термостата с поворотным переключателем
 - Таймер: 12 ч, настройка длительности приготовления с помощью поворотного переключателя и автоматическое отключение по окончании цикла
 - Активация предварительного разогрева с помощью кнопки
 - Активация и отключение освещения в камере с помощью кнопки
- Вытяжное отверстие на задней стенке
- Большое смотровое окно для визуального контроля процесса без необходимости открывания камеры
- Интегрированные в боковые стенки рукоятки для удобства транспортировки

- Эксплуатация в помещениях при подключении к системе принудительной вентиляции
- Эргономичный дизайн

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