COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Коптильня Airhot ESM-103

Цена с НДС: 30 392 руб.

Артикул: **999720**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	2
Тип установки	напольная
Загрузка камеры, кг	5
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	433
Глубина, мм	472
Высота, мм	398
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	14

Коптильная камера Airhot ESM-103 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 AISI 201, материал полок - металл с хромированной поверхностью.

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.