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-102



Цена с НДС: 54 404 руб.

Артикул: **564876**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	2
Тип установки	напольная
Загрузка камеры, кг	10
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	514
Глубина, мм	517
Высота, мм	520
Вес (без упаковки), кг	27
Вес (с упаковкой), кг	31

Коптильная камера Airhot ESM-102 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для горячего и холодного копчения продуктов. Модель оснащена электронным управлением, 3 цифровыми дисплеями индикации, 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 260 °C
- Максимальная заданная длительность цикла: 12 ч
- Максимальная суточная производительность для мяса: 10 кг
- Размер полок: 395x320x7.3 мм
- Панель управления:
  - Регулировка температуры во внутреннем объеме
  - Таймер: 12 ч
    - Настройка длительности предварительного разогрева
    - Настройка длительности приготовления и автоматическое отключение по окончании цикла
  - Цифровая индикация температуры в камере и оставшегося до завершения времени циклов
  - Активация и отключение освещения в камере
  - Светодиодные индикаторы питания и активации нагрева
- Вытяжное отверстие на задней стенке с ручной регулировкой выпуска

- Большое смотровое окно для визуального контроля процесса без необходимости открывания камеры
- Интегрированные в боковые стенки рукоятки для удобства транспортировки
- Эргономичный дизайн

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