COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

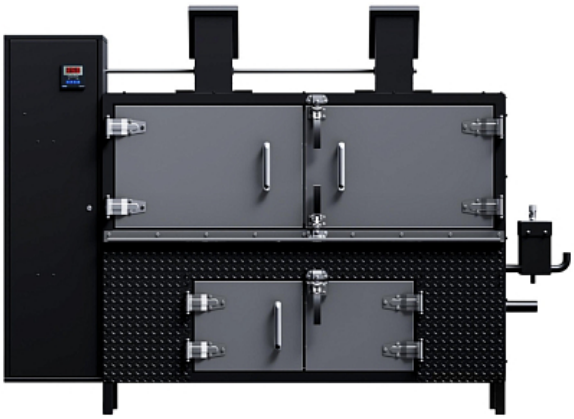
Коммерческое предложение от 22.11.2026

Коптильня Vesta Steam Smoker 400

Цена с НДС: 525 001 руб.

Артикул: **846567**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	1
Тип установки	напольная
Загрузка камеры, кг	68
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	2307
Глубина, мм	782
Высота, мм	1160
Вес (без упаковки), кг	430
Вес (с упаковкой), кг	450

Коптильная камера Vesta Steam Smoker 400 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для горячего и холодного копчения продуктов. Модель оснащена электронным управлением, автоподдержания заданной температуры, приводом для открытия/закрытия воздушных заслонок и водяной ванной. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 201, материал полок - металл с хромированной поверхностью.

В комплекте решетка.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 200 °C
- Размеры решетки: 1440x550 мм
- Максимальное количество решеток: 4 шт.
- Объем камеры: 400 л
- Максимальная температура в камере: 200 °C
- Примерный расход угля/дров: 5 кг/час
- Производительность вентиляции: 1500 м3
- Одновременное использование огня и пара: сохранение естественной влажности продуктов
- Автоматическое управление температурой: возможность работы в автономном режиме до 6 ч
- Возможность использования в режиме томления
- Ванна с водой: сокращение времени приготовления по сравнению с "сухим" копчением
- Автоматическое поддержание уровня воды в ванне
- Возможность подключения к водопроводу

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