

Коммерческое предложение от 30.06.2026

Печь-копильня Alto-Shaam 1767-SK

Цена с НДС: 2 073 715 руб.

Артикул: **329083**

Уточняйте



| | |
|-------------------------|--------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | США |
| Тип установки | напольная |
| Тип gastronorm/противня | GN 1/1 |
| Температурный режим, °C | от 16 до 160 |
| Загрузка камеры, кг | 45 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 6.4 |
| Ширина, мм | 686 |
| Глубина, мм | 832 |
| Высота, мм | 1572 |
| Вес (без упаковки), кг | 161 |
| Вес (с упаковкой), кг | 204 |

Печь **Alto-Shaam 1767-SK** предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества.

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.

Режим работы:

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное)
- Готовка при температуре от 94 до 160 °C
- Выдержка при температуре от 16 до 96 °C

Особенности:

- Механическое управление
- Таймер
- Таймер копчения на 60 минут (активирует нагрев щепы)
- LED-индикатор нагрева / выдержки / копчения / готовки
- Решетка для вертикального размещения продукта

- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

- Количество камер: 2
- Объем камеры: 67 л
- Общий объем: 134 л
- Общая вместимость: 90 кг
- Количество уровней в камере: 9
- Общее количество уровней: 18
- Размер камеры: 559х673х510 мм
- Габариты в упаковке: 889х889х2083 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.