COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь-коптильня Alto-Shaam 1767-SK



Цена с НДС: 2 073 715 руб.

Артикул: **329083**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Тип установки	напольная
Тип гастроемкости/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: 559x673x510 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x2083 мм

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