

Коммерческое предложение от 07.03.2026

Печь-копильня ITERMA КЭ-24

Цена с НДС: 103 174 руб.

Артикул: **365425**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	2
Тип установки	настольная
Температурный режим, °C	от 200 до 250
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.8
Ширина, мм	470
Глубина, мм	490
Высота, мм	360
Вес (без упаковки), кг	22.6
Вес (с упаковкой), кг	25

Печь-копильня **ITERMA КЭ-24** используется для горячего и холодного копчения полуфабрикатов и продуктов питания в домашних условиях, а также на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена изолированной камерой с двойными стенками и навесной дверью. Корпус, внешний кожух, поддон и решетки выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят решетка для рыбы, плоская решетка 300x400 мм, лоток для опилок и поддон для сбора жира.

Особенности:

- Переключатели и контрольные лампы на передней стенке
- Таймер с автоматическим отключением
- Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 24 форели весом по 0,25 кг каждая / 12 форелей весом по 0,5 кг каждая / 4 цыпленка / 7 кг жаркого

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

Цены указаны с учетом НДС.