

Коммерческое предложение от 22.11.2025

Печь низкотемпературная ROBOLABS ISTOMA EM

Цена с НДС: 296 419 руб.

Артикул: 288762



Есть в наличии

| Гарантия | 12 мес. |
|----------------------------|------------------|
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 10 |
| Тип гастроемкости/противня | GN 2/1 |
| Температурный режим, °С | до 140 |
| Исполнение двери | дверь со стеклом |
| Загрузка камеры, кг | 45 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 2.8 |
| Ширина, мм | 660 |
| Глубина, мм | 800 |
| Высота, мм | 830 |
| Вес (без упаковки), кг | 70 |
| Вес (с упаковкой), кг | 77 |

Печь-коптильня низкотемпературного приготовления ROBOLABS ISTOMA EM оснащена камерой объемом 190 л.

Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения.

Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем и датчик-щуп. Режимы приготовления, хранения или копчения программируются с помощью 8 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры: температура приготовления до 140 °C и хранения до 95 °C; время приготовления до 24 часов, время копчения до 1,5 часов, температура щупа до 95 °C. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта. Печь позволяет осуществлять горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке.

В камере установлено 10 пар направляющих под гастроемкость GN2/1 с шагом 40 мм (гастроемкости в комплект не

входят). Внутренний размер камеры 560x520x660 мм. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальных механизм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жиросборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730 мм.

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