COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Печь низкотемпературная ROBOLABS ISTOMA EM

Цена с НДС: 301 360 руб.

Артикул: **288762**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Температурный режим, °C	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 560х520х660 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.