COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь-коптильня Helia Smoker 48



Цена с НДС: 188 586 руб.

Артикул: **546607**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Германия
Количество уровней	2
Тип установки	настольная
Загрузка камеры, кг	14
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.5
Ширина, мм	450
Глубина, мм	850
Высота, мм	350
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

Печь-коптильня **Helia Smoker 48** предназначена для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров. Модель оснащена нагревательными элементами с термостатическим регулированием и таймером с автоматическим выключением. Корпус, поддон и плоские решетки выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Вместимость: 48 форелей весом 200 г каждая; 8 цыплят; 14 кг жаркого
- Термообработка и копчение в одном рабочем цикле
- Короткое время варки и копчения, горячая сервировка „a la carte“
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Без переноса рыбного привкуса на мясо
- Термообработка без добавления жира, только в собственном соку
- Возможность обрабатывать как свежие, так и глубокозамороженные продукты
- Оттаивание глубокозамороженного копченого продукта в полном соку
- Стандартное оснащение: 1 глубокий противень 300x800мм, 1 противень для копчения, 2 решетки для форели, 2 плоские решетки, коптильные опилки, образцы пряностей, книга рецептов, руководство по эксплуатации

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