

Печь-копильня Helia Smoker 48

Печь-копильня **Helia Smoker 48** предназначена для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров.

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 глубокомороженные продукты
- Оттаивание глубокомороженного копченого продукта в полном соку
- Стандартное оснащение: поддоны и копильные сковородки из нержавеющей стали, 2 решетки для форели, 2 решетка для макрели, 4 плоских решетки 30*40 см, копильные опилки, образцы пряностей, книга рецептов, руководство по эксплуатации



Цена: 129750 руб.

Характеристики	
Высота	350 мм
Ширина	450 мм
Глубина	850 мм
Мощность	2.5 кВт
Напряжение	220 В
Загрузка камеры	14 кг
Вес (без упаковки)	45 кг
Количество уровней	2
Страна-производитель	Германия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами

крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23