

Печь-копильня Helia Smoker Gastro-Norm

Печь-копильня **Helia Smoker Gastro-Norm** предназначена для холодного и горячего копчения, запекания и приготовления на гриле мясных и рыбных продуктов, птицы, овощей, морепродуктов, сыров. Корпус с двойными стенками и камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят лист для выпечки GN 1/1 глубиной 20 мм, лист для выпечки 170x170 мм, решетка для форели GN 1/1, плоская решетка GN 1/1, комплекты опилок и пряностей.

Особенности:

- Вместимость: 36 форелей; 18 кг жаркого
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Возможность обрабатывать как свежие, так и глубокозамороженные продукты



Цена: 194420 руб.

Характеристики	
Высота	435 мм
Ширина	515 мм
Глубина	605 мм
Мощность	2.5 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	45 кг
Вес (без упаковки)	35 кг
Тип габаритности	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Количество уровней	5
Температурный режим	от 0 до 250 °C
Страна-производитель	Германия
Расстояние между уровнями	40 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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