

Коптильня Kocateq DSHS04

Коптильня **Kocateq DSHS04** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена механической панелью управления на боковой стороне для регулировки температуры и времени копчения до 120 минут. Дверь, защелки, корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дверная прокладка - из силикона.

Комплектация:

- 4 решетчатые полки 390x320 мм
- Лоток и емкость для стекания и сбора жира
- Г-образная дымоходная труба с шибером
- 4 крючка для подвешивания продуктов

Особенности:

- Термометр, установленный на двери, показывает температуру воздуха в камере
- 2 режима мощности работы дымогенератора
- Герметичная дверная прокладка



Внимание! На фото модель DSHS03/04.

Цена: 35680 руб.

Характеристики	
Высота	940 мм
Ширина	490 мм
Глубина	400 мм
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Размер камеры	400x340x450 мм
Вес (с упаковкой)	37 кг
Тип габаритности	390x320 мм
Количество уровней	4
Температурный режим	от 37 до 135 °С
Страна-производитель	Ю. Корея
Мощность работы дымогенератора	0,5 / 1 кВт

Характеристики

Расстояние между направляющими

90 мм

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