

## Печь-копильня ITERMA КЭ-24

Печь-копильня **ITERMA КЭ-24** используется для горячего и холодного копчения полуфабрикатов и продуктов питания в домашних условиях, а также на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена изолированной камерой с двойными стенками и навесной дверью. Корпус, внешний кожух, поддон и решетки выполнены из нержавеющей стали.



В комплект поставки входят решетка для рыбы, плоская решетка 300x400 мм, лоток для опилок и поддон для сбора жира.

### Особенности:

- Переключатели и контрольные лампы на передней стенке
- Таймер с автоматическим отключением
- Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта

**Цена: 64080 руб.**

Характеристики	
Высота	360 мм
Ширина	470 мм
Глубина	490 мм
Мощность	1.8 кВт
Напряжение	220 В
Вместимость	24 форели весом по 0,25 кг каждая / 12 форелей весом по 0,5 кг каждая / 4 цыпленка / 7 кг жаркого
Вес (с упаковкой)	25 кг
Вес (без упаковки)	22.6 кг
Количество уровней	2
Температурный режим	от 200 до 250 °С
Страна-производитель	Россия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**