

Коптильня Assum DSH-S03

Коптильня **Assum DSH-S03** используется на предприятиях общественного питания и в загородных домах для горячего копчения мяса, рыбы, птицы, сыров, масла и других продуктов. Модель оснащена электромеханической панелью управления, термостатом, таймером и 4 выдвижными хромированными полками. Корпус выполнен из нержавеющей стали с изоляционным щитом толщиной 25 мм.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 34080 руб.



Характеристики	
Высота	840 мм
Ширина	520 мм
Глубина	470 мм
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Время копчения	от 3 до 4 часов
Загрузка камеры	20 кг
Вес (с упаковкой)	35 кг
Вес (без упаковки)	30 кг
Количество уровней	4
Температурный режим	от 30 до 135 °С
Страна-производитель	Китай

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