

Описание товара Коптильня Vesta Steam Smoker

400



Описание

Коптильня **Vesta Steam Smoker 400** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена электронным управлением и водяной ванной.

В комплект поставки входит решетка.

Особенности:

- Одновременное использование огня и пара: сохранение естественной влажности продуктов
- Автоматическое управление температурой: возможность работы в автономном режиме до 6 ч.
- Возможность использования в режиме томления
- Ванна с водой: сокращение времени приготовления по сравнению с "сухим" копчением
- Автоматическое открывание / закрывание воздушных заслонок
- Автоматическое поддержание уровня воды в ванне

Дополнительные характеристики:

- Размеры решетки: 1440x550 мм
- Максимальное количество решеток: 4 шт.
- Объем камеры: 400 л
- Максимальная температура в камере: 200 °С
- Примерный расход угля/дров: 5 кг/час
- Производительность вентиляции: 1500 м3

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	2170 мм
Глубина	785 мм
Высота	1589 мм
Вес (без упаковки)	430 кг
Страна производства	Россия
Тип	печь-коптильня
Температурный режим	200 °С
Назначение	для горячего копчения
Загрузка камеры	68 кг
Потребляемая мощность	1 кВт
Старая цена	562143
Бренд	Vesta
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240861&hash=f25ded6d75e0e9f4

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.