

Описание товара Коптильня Vesta Steam Smoker

800



Описание

Коптильня **Vesta Steam Smoker 800** 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: 1745x830 мм
- Максимальное количество решеток: 4 шт.
- Объем камеры: 800 л
- Максимальная температура в камере: 200 °С
- Примерный расход угля/дров: 10 кг/час
- Производительность вентиляции: 2000 м³

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	2612 мм
Глубина	1053 мм
Высота	1589 мм
Вес (без упаковки)	540 кг
Страна производства	Россия
Тип	печь-коптильня
Температурный режим	200 °С
Назначение	для горячего копчения
Загрузка камеры	124 кг
Потребляемая мощность	1 кВт
Бренд	Vesta

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.