COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь низкотемпературная Alto Shaam V1750-SK/SX



Цена с НДС: 2 898 025 руб.

Артикул: **910448**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	9
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	до 163
Исполнение двери	дверь со стеклом
Загрузка камеры, кг	90
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.2
Ширина, мм	653
Глубина, мм	840
Высота, мм	1435
Вес (без упаковки), кг	200
Вес (с упаковкой), кг	240

Печь низкотемпературная Alto Shaam 1750-SK/SX используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления, копчения и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением Simple, системой холодного и горячего копчения, многоэтапными программируемыми рецептами, таймером, термощупом, стеклянными дверьми и колесиками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовление: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Максимальная загрузка: 45+45 кг
- Количество камер: 2 шт
- Объем камеры: 71 л
- Вместимость гастроемкостей: 5 GN1/1 с расстоянием между уровнями 100 мм или 9 GN1/1 с расстоянием 65 мм
- Один час приготовления в печи томления с копчением эквивалентен 1–2 дням сухого вызревания
- Контролируемый, равномерный нагрев благодаря системе Halo Heat®
- Широкий выбор режимов приготовления: готовка, поджарка, подогрев и выдержка продуктов
- Автоматический переход в режим выдержки по окончании приготовления блюда

- 8 программируемых кнопок для записи рецептов
- Система восстановления температурного режима SureTemp™ при открывании двери
- Антимикробная ручка задерживает рост болезнетворных патогенов

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.