

Электрическая коптильня SMART500GD



AvizInfo.uz

Ташкент, Узбекистан

Изготовлена из высококачественной стали V2A, некоторые принадлежности (шампура) изготовлены из алюминия. Главные особенности: универсальная система приготовления / копчения конденсатом дыма BASTRAMAT самых разнообразных продуктов, таких как мясо, колбасы, сыры, рыба. Микропроцессор управления MC500 (до 99 программ, каждая по 30 шагов). Горячее копчение, холодное копчение (опция), жарка (до 180° C). Максимальная длительность программы- 99 ч 59 мин. Максимальное время задержки - 99 ч 59 мин. 18 различных методов обработки продуктов, такие как краснение, сушка, копчение, варка, жарка, тушение, дозревание, очистка, подрумянивание. Максимальная внутренняя температура - 99 °C. При достижении заданной внутренней температуры микропроцессор переходит на следующий шаг или же система выключается раздается звуковой сигнал в случае, если это последний шаг - непрерывный контроль внутренней температуры. Непрерывное увлажнение: вода распыляется в камере через определенные промежутки времени (через 1-60 с, что регулируется посредством нажатия на кнопку HUMIDITY ("ВЛАЖНОСТЬ")). Функции: установка дельта-Т; повтор, последний шаг (завершение программы); пауза; объединение шагов (объединение нескольких программ). Светодиодный дисплей. Предохранительный терморегулятор, расположенный в распределительном блоке на камере, во избежание повреждения в результате перегрева камеры. Скорость вращения двигателя - не более 1400 об/ мин- двухступенчатый. Автоматическая пневмоочистка камеры. Автоматические клапаны для свежего и отработанного воздуха. Встроенный охлаждающий душ. Непрерывное движение воздуха. Встроенная рама для установки 8 штук контейнеров GN 2/1 или 16 штук контейнеров GN 1/1, коптильных палок длиной 580 мм, решёток, GN - лотков. Стеклопанель. Освещение внутри камеры. Открывание дверцы вправо. Размеры: 980x1000/1020x2000 мм. Цена указана на демонстрационную модель из шоурума.

Цена: **17 999 €**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

M Ksenija

+37052660707