

Коммерческое предложение от 18.04.2025

Наименование товара: Коптильня Kocateq DSHS04

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/koptilni/koptilnya_kocateq_dshs04



Описание

Коптильня **Kocateq DSHS04** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена механической панелью управления на боковой стороне для регулировки температуры и времени копчения до 120 минут. Дверь, защелки, корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, дверная прокладка - из силикона.

Комплектация:

- 4 решетчатые полки 390x320 мм
- Лоток и емкость для стекания и сбора жира
- Г-образная дымоходная труба с шибером
- 4 крючка для подвешивания продуктов

Особенности:

- Термометр, установленный на двери, показывает температуру воздуха в камере
- 2 режима мощности работы дымогенератора
- Герметичная дверная прокладка

Дополнительные характеристики:

- Мощность работы дымогенератора: 0,5 / 1 кВт
- Размер камеры: 400х340х450 мм
- Расстояние между направляющими: 90 мм

Внимание! На фото модель DSHS03/04.

Характеристики

Назначение	для горячего копчения
Количество уровней	4
Тип гастроемкости	390х320 мм
Температурный режим	от 37 до 135 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	400 мм
Высота	940 мм
Вес (с упаковкой)	37 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.