

Описание товара Коптильня электрическая

HENDI 238486



Описание

Коптильня **HENDI 238486** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов. Модель оснащена термостатом для регулировки температуры, встроенным в дверь термометром, вентиляционной решеткой в задней части изделия, двойными изолированными дверями с магнитом и устойчивыми ножками. Изделие выполнено из нержавеющей стали

В комплект поставки входят 3 решетки и 3 крючка для мяса.

Дополнительные характеристики:

- Рабочая температура: от 50 °С до 160 °С
- Размер решетки: 400x279 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	540 мм
Глубина	380 мм
Высота	720 мм
Вес (без упаковки)	14.03 кг
Страна производства	Китай
Тип	печь-коптильня
Количество уровней	3

Бренд

HENDI

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.