

Коммерческое предложение от 15.05.2024**Печь низкотемпературная Alto Shaam VECTOR VMC-H4H****Цена с НДС: 2 509 734 руб.****Артикул: 974783****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	3
Тип gastronorm/противня	GN 1/1, Другое
Температурный режим, °C	до 163
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12.7
Ширина, мм	1082
Глубина, мм	533
Высота, мм	993
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	176

Печь низкотемпературная [Alto Shaam VECTOR VMC-H4H](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления и томления различного вида блюд. Модель оснащена управлением сенсорное, выгрузкой и загрузкой рецептов через порт USB, таймером, термощупом, прозрачной дверью, замком и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - жаропрочное двойное стекло.

Технические характеристики:

- Рабочая температура приготовления: от 94 до 163 °C
- Рабочая температура хранения: от 29 до 96 °C
- Количество камер: 1 шт
- Количество полок: 4 шт
- Вместимость gastronorm: 4 GN1/1 с расстоянием между уровнями 65 мм или 4 GN2/3 с расстоянием 100 мм
- Без копчения
- 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
- 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.