

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 0 від 30-04-2024

Коптильня DADDY SMOKE гарячого копчення

16 780 €

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	сталь, нержавійка
Висота	920 мм
Глибина	540 мм
Ширина	380 мм
Тип копчення	гаряче
Час копчення (на одне завантаження), год	
Максимальне завантаження продуктів, кг	10
Вага, кг	30

Опис товару

Універсальна коптильня Daddy Smoke може використовуватися як для холодного так і для гарячого копчення. Зовнішня частина корпусу виготовлена з листової сталі і покрита порошковою жаростійкої фарбою. Усередині коптильня обшита харчової нержавійкою. Між стінками для утеплення покладена мінеральна вата, завдяки цьому зовнішня частина коптильної шафи практично не нагрівається.

Завдяки встановленому ТЕНу на 1кВт і терморегулятору, температуру для приготування можна встановити від 30 до 120 градусів. Перед першим копчення коптильню бажано "прожарити" при температурі 90 градусів протягом години, потім на пару хвилин включити вентилятор для провітрювання.

Процес приготування в електричній коптильні досить простий і не потребує особливих умов підготовки. Замаринований продукт укладається на решітки з харчової нержавіючої сталі або підвішується на гачки. На нижній піддон, розташований над ТЕНом, насипається невелика кількість зволоженої тріски. Терморегулятором встановлюється необхідна температура, згідно з рецептом та включається кнопка «Мережа». Час приготування засікається з моменту, коли з димаря піде дим.

Встановлений у коптильні конвекційний вентилятор дозволяє рівномірно розподіляти дим та нагріте повітря у камері. Слід враховувати, що при включеному вентиляторі тріска тліє повільніше і це дозволяє уникнути сильного утворення кіптяви. Якщо необхідно збільшити кількість диму в камері, вентилятор можна відключити на кілька хвилин.

Шафа коптильна, решітка з харчової нержавіючої сталі - 2шт, піддон для тріски, піддон для збору конденсату - 2шт, прутки для підвішування на гачки - 2шт