

Описание товара Коптильня Vesta Model K



Описание

Коптильня **Vesta Model K** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.

Комплектация:

- Угольная коптильня
- Колосниковая решётка
- Поддон для золы
- Поддон для жира/щепы
- 2 решётки для копчения

Особенности:

- Работает на углях (дровах) или (при замене жаровни на электрическую или газовую одноконфорочную плитку) на электричестве или газе
- Конструкция коптильни выполнена по схеме "камера в камере", которая обеспечивает разделение рабочего объема и топки
- Нагрев рабочей камеры происходит со всех сторон одновременно
- Продукты сгорания от углей не смешиваются с дымом для копчения от щепочек ценных пород древесины
- За счёт раздельного управления камерами дым "запирается" внутри камеры копчения на всё время приготовления продукта
- Экономия щепы
- Регулировка концентрации дыма
- Независимая регулировка температуры

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка решетки: 1,5 кг
- Максимальное количество решеток: 6 шт.
- Расстояние между решетками: 80 мм
- Внутренние габариты камеры: 456x415x722 мм

Характеристики

Ширина	550 мм
Глубина	585 мм
Высота	1466 мм
Страна производства	Россия
Тип	печь-коптильня
Назначение	для горячего копчения
Количество уровней	6
Загрузка камеры	9 кг
Бренд	Vesta
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240863&hash=43e18e70dcd2d5a3

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.