



Коптильня

Производственная 120 ННП

Коптильня холодного и горячего
копчения с функцией просушки

Размеры наружные (мм): Глубина 585,
ширина 610, высота 1150;

Камера копчения (мм): Глубина 420,
ширина 400, высота 780;

Объем камеры для копчения: 120 л.
МОЖНО КОПТИТЬ до 15 кг.

Материал изготовления: Нержавеющая сталь, изолирована
армированной фольгой и утеплена экологичной минеральной
ватой.

Нагревательный элемент: 0,65 кВт. V-образный нержавеющий тэн повышенной
эффективности, не накаляется до красна.

Терморегулятор: Двойной STC 3008 с порогом включения в 0.1 градус
нагревает коптильную камеру до 95 °С с резервным копчением.

Функции: Просушка и вяление продуктов, гор./хол. копчение.

Вес - 70 кг.



82.000 Р



Из нержавеющей стали!

Комплект :

1. Двойной термоконтролер
2. Механический термоконтролер
3. 1 тэн 0,65 кВт.
4. 2 полки передвжные
5. 6 нерж вешал (трубка 8 мм.)
6. 20 нерж крючков 2 мм.
7. Поддон для сбора жира высота борта 2 см.
8. 4 пачки щепы
9. Конвекция 1300 об./мин.
10. Антиконденсат
11. Инструкция
12. Простые кнопки

+7 (901) 108-15-38

koptisammarket.ru