

## Коммерческое предложение

# Коптильня горячего копчения (домашняя, бытовая) ИПКС-052.99-01



Коптильная камера для горячего копчения предназначена для создания ароматного копченого вкуса на мясе, рыбе, сырах и сале как в домашних условиях, так и на открытом воздухе. Это оборудование полностью изготовлено из пищевой нержавеющей стали марки 12Х18Н10Т толщиной 1,5 мм.

Основные особенности коптильной камеры:

- Используется жаропрочная пищевая нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.
- Крышка обеспечивает сток влаги и смолы через гидрозатвор. Конденсат не попадает на продукты, что предотвращает приобретение горького привкуса.
- Гидрозатвор блокирует доступ кислорода внутрь коптильни, предотвращая возгорание, а также задерживает дым и резкие запахи внутри.
- Двухуровневые решетки позволяют равномерно распределить продукты внутри для копчения.

Коптильная камера имеет прямоугольную форму и состоит из самой емкости, которая закрывается крышкой. Крышка вставляется в специальный паз по периметру емкости, который предназначен для заполнения водой во время приготовления продукта и удержания паров внутри. На крышке также имеется штуцер для сброса избыточного давления и отвода паров во время выпекания и копчения. Внутри емкости устанавливается поддон для сбора конденсата и стекания жидкости с продуктов. Для укладки продуктов используются две решетки, которые можно установить одну над другой. Продукты укладываются на решетки в один слой.

Для приготовления продуктов на дно емкости помещают от 30 г (для контейнера ИПКС-052.99-01) до 100 г (для контейнера ИПКС-052.99-00) щепок несмолистых пород дерева, таких как ольха, яблоня, вишня или дуб. Затем устанавливают поддон, на который размещают решетки с продуктами, закрывают крышку и заливают воду в паз по периметру емкости. Контейнер с уложенными продуктами ставят на огонь: контейнер ИПКС-052.99-00 устанавливается на две конфорки, а ИПКС-052.99-01 - на одну конфорку. Если необходимо, штуцер можно подсоединить к вытяжке с помощью шланга, а в случае отсутствия вытяжки, направить шланг в окно. Время приготовления продуктов подбирается индивидуально в зависимости от веса и толщины каждого куска

продукта.

Объем камеры, куб.м	15
Коэффициент загрузки, не более	0.4
Габаритные размеры, не более, мм	320x320x290
Масса, не более, кг	6.5

Цена - 7780.00 руб.

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд