

Новинка



КОПТИЛЬНЯ VESTA STEAM SMOKER ПАРО — ДЫМОВАЯ



Коптильня «STEAM SMOKER» предназначена для приготовления мяса, рыбы, сыра и овощей с использованием дров и древесного угля. Отличительной особенностью коптильни «STEAM SMOKER» является ванна с водой, расположенная над источником тепла. Наличие водяной ванны (пародымовое копчение) даёт следующие преимущества:

- 🔥 Снижена потеря влаги продуктом
- 🔥 Паро-дымовая смесь равномерно распределяет температуру по камере
- 🔥 Приготовление быстрее по сравнению с «сухим» копчением

Коптильня автоматически поддерживает заданную температуру. Оснащена электронным блоком управления и приводами для открывания/закрывания воздушных заслонок. На электронном блоке задаётся температура работы коптильни. При подключении коптильни к водопроводу уровень воды в ванне поддерживается автоматически с помощью поплавкового устройства, размещённого в отдельной ёмкости.

	Steam smoker 200	Steam smoker 400	Steam smoker 800
Тип управления	Электронный		
Режим работы	Непрерывный		
Объём камеры копчения л	200	400	800
Габариты см	154x78x166	230x78x166	261x105x166
Масса кг	300	430	540
Размеры решётки мм	674x550	1440x550	1745x830
Количество решёток	1		
Макс. температура в камере копчения С	200		
Потребляемая мощность	Не более 1 кВт		
Напряжение	230 В, 50 Гц		
Расход угля/дров в час, кг	3	5	10
Производительность вентиляции м3	1000	1500	2000

