

Коммерческое предложение от 18.04.2024

Дымогенератор Retigo Vision Smoker

Артикул: 178890

Под заказ



Страна-производитель	Чехия
Назначение	Для пароконвектоматов и конвекционных печей
Тип	Дымогенератор

Дымогенератор-коптильня [Retigo Vision smoker](#) используется совместно с пароконвектоматами на фабриках-кухнях, предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование позволяет придать аромат дыма выбранным продуктам, осуществлять холодное копчение, одновременное копчение и запекание. Модель оснащена микропроцессорным управлением сжигания древесины, обеспечивающим быстрое создание дыма, замедление сжигания, предотвращение пережигания и возникновения горечи.

Регулирование интенсивности дыма:

- 1 степень - для медленного холодного копчения до 3 часов с генерацией дыма без пережигания
- 2 степень - для среднего копчения при температуре от 70 до 130 °С до 2 часов
- 3 степень - для копчения интенсивным дымом аля-карт при короткой температурной обработке до 30 минут

Управление:

- Двойной нагрев производит копчение понемногу и долго, без пережигания древесной щепки. Время холодного копчения может достигать 3 часов без замены древесины
- Турбо старт - быстрое выделение обильного дыма при копчении аля-карт в течение 2 минут благодаря контролируемой производительности сжигания
- Автоматическое отключение обеспечивает переход в режим остановки после завершения конкретного процесса, используется при ночном копчении
- Специальное уплотнение электроники обеспечивает автоматическую промывку коптильни непосредственно в пароконвектомате
- Увлажнение

Характеристики:

- Температурный режим: от 20 до 200 °C
- Топливо: древесная щепа фракции 10-40 мм
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 0,3 кВт
- Габариты: 65х172,5х354 мм
- Габариты в упаковке: 190х480х120 мм
- Вес: 2 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.