

Коммерческое предложение от 22.10.2025

Ручной окуриватель PolyScience The Smoking Gun Pro

Цена с НДС: 24 128 руб.

Артикул: 831370



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Подключение, В	220
Ширина, мм	122
Глубина, мм	46
Высота, мм	46
Вес (без упаковки), кг	1.7
Вес (с упаковкой), кг	1.9

Аппарат для копчения PolyScience The Smoking Gun Pro предназначен для окуривания холодным и ароматным дымом мяса, морепродуктов, салатов, овощей, закусок, десертов, маринадов, соусов, супов, коктейлей и других продуктов и напитков любой плотности и консистенции на предприятиях общественного питания и торговли, а также в домашних условиях. Разнообразные ароматические дымы придают особый шарм любому блюду, который по достоинству оценит каждый гурман. Главное преимущество использования устройства - это возможность употребления в пищу "подкопченых" с его помощью ароматных продуктов даже теми людьми, которые не могут употреблять натуральные копчености и придерживаются диетического питания.

В комплекте поставки идут 2 баночки с щепами, 4 батарейки АА

Комплектация:

- 4 сетчатых фильтра
- Шестигранный ключ
- Установочный винт
- Гибкая трубка для направления дыма в жидкость
- 4 батарейки типа АА
- 2 образца древесной стружки: яблочное дерево и гикори

Особенности:

- Быстрое придание любым напиткам и блюдам вкусоароматических свойств, создание так называемых блюд "с дымком" всего за 1-3 минуты
- Возможность обработки продуктов, которые нельзя коптить обычным способом
- Возможность усилить и освежить вкус и аромат уже копченых продуктов
- Невероятная простота использования:
 - Погрузити в дымовой отсек древесную стружку (чипсы) и подожгите
 - Направьте шланг устройства в контейнер с блюдом, герметично закрытый крышкой или пленкой стретч

- В течении нескольких секунд блюдо пропитается дымом и приобретет уникальный вкус и аромат
- Возможность использования разных древесных стружек и других ингредиентов для создания дыма, по размеру подходящих под размер дымового отсека, в том числе и специфических: сухих трав и цветов, специй, чайного или табачного листа
- Ингредиенты для создания дыма не должны содержать смолы в целях избежания повреждения и забивания дымохода
- Большой выбор ароматов и их сочетаний
- Ручная регулировка количества дыма возможность сокращения и увеличения времени обработки согласно своим предпочтениям, а также проведения повторного окуривания блюд
- Возможность демонстрации процесса копчения клиентам и креативной подачи заказа
- Возможность обработки ароматическим дымом посуды и предметов сервировки
- Отлично подходит для обработки продуктов, которые готовятся по технологии Sous Vide или другими методами, где пища обычно не подвергается прямому воздействию огня или дыма
- Сверхпрочный металлический вентилятор не плавится при нагревании
- Полностью разборная коптильная камера из анодированного алюминия
- Эффективный двигатель с низким уровнем шума
- Компактность и небольшой вес
- Простой уход периодическая промывка стальной головки и сетки дымовой камеры теплой мыльной водой с последующей сушкой, а также продув дымоподающей трубки
- Интегрированная в корпус подставка
- Корпус из высококпрочного термостойкого пластика

Характеристики:

- Поток воздуха: от 5,3 до 15,1 м/с
- Стандартное время обработки продукта: от 30 до 90 сек.
- Уровень шума: 60 Дб
- Размер коптильной камеры: 122х46х46 мм
- Длина коптильной трубки: 110 мм
 Диаметр коптильной трубки: 10 мм
 Габариты в упаковке: 254х292х89 мм
- Bec: 1,7 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.