

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Мы предлагаем удивить Ваших спортивных гостей на период чемпионата мира по футболу.

Без лишних затрат Вы пополните свое меню простыми закусками к пиву.

Копченые блюда способны внести изюминку в меню любой кухни. Копченая птица, рыба, свиные ребрышки, колбаски, сыры, даже овощи. Исходящий от блюд аромат дымка вызывает желание скорее их попробовать

Дымогенератор ITERMA Smoker X1

Корпусированный электрический нагреватель с емкостью для щепы помещается в любой пароконвектомат или конвекционный шкаф. Выставляем согласно рецепта время генерации дыма на блоке управления, а на пароконвектомате параметры для приготовления продукта. Для холодного копчения, под продукт помещаем гастроемкость со льдом.

Блок дымогенератора 200x210x120мм.
Блок управления 150x100x100мм.
0,2кВт 220В, таймер 5-60мин.
Термозащищенный эл. провод



Для полного комфорта в работе ВАМ необходимы:
Пароконвектомат ITERMA G6 или любой аналог Unox, Gierre, Rational, Abat

решетка

Гастроемкости GN

Заливной льдогенератор для холодного копчения

У нас есть данное оборудование на складе, а наш Бренд-повар проконсультирует по рецептурным и технологическим моментам.

