

# РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Компания «Русский Проект»® — комплексное оснащение предприятий торговли и общепита.

## Коптильня без лишних затрат

*Копченые блюда способны внести изюминку в меню любой кухни и украсить ассортимент каждого магазина.*

*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 гастоуремкость со льдом.*



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



*Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:*

*Пароконвектомат ITERMA G6*

*решетка*

*Гастроуремкости GN*

*Заливной льдогенератор для холодного копчения*



 **iterma**  
Российская производственная компания.