

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

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

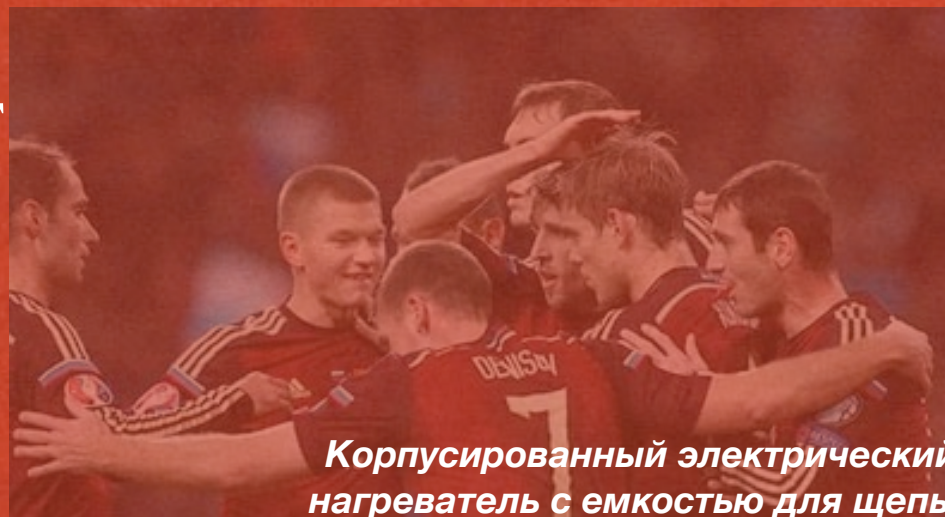
Мы предлагаем удивить Ваших спортивных гостей на период чемпионата Европы по футболу.

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



Корпусированный электрический нагреватель с емкостью для щепы

Дымогенератор ITERMA Smoker XT 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 200х210х120мм.

Блок управления 150х100х100мм.

0,2кВт 220В, таймер 5-60мин.

Термозащищенный эл. провод



Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:

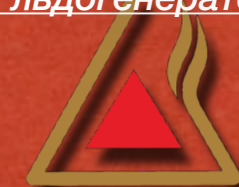
Пароконвектомат ITERMA G6

решетка

Гастроемкости GN

Заливной льдогенератор для холодного копчения



 **iterma**
Российская производственная компания.

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