

# Описание товара Коптильня Vesta Model K



## Описание

Коптильня **Vesta Model K** используется на предприятиях общественного питания и торговли для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.

## **Комплектация:**

- Угольная коптильня
- Колосниковая решётка
- Поддон для золы
- Поддон для жира/щепы
- 2 решётки для копчения

## **Особенности:**

- Работает на углях (дровах) или (при замене жаровни на электрическую или газовую одноконфорочную плитку) на электричестве или газе
- Конструкция коптильни выполнена по схеме "камера в камере", которая обеспечивает разделение рабочего объема и топки
- Нагрев рабочей камеры происходит со всех сторон одновременно
- Продукты сгорания от углей не смешиваются с дымом для копчения от щепочек ценных пород древесины
- За счёт раздельного управления камерами дым "запирается" внутри камеры копчения на всё время приготовления продукта
- Экономия щепы
- Регулировка концентрации дыма
- Независимая регулировка температуры

### Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка решетки: 1,5 кг
- Максимальное количество решеток: 6 шт.
- Расстояние между решетками: 80 мм
- Внутренние габариты камеры: 456x415x722 мм

### Характеристики

Ширина	550 мм
Глубина	585 мм
Высота	1466 мм
Страна производства	Россия
Тип	печь-коптильня
Назначение	для горячего копчения
Количество уровней	6
Загрузка камеры	9 кг
Бренд	Vesta
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240863&amp;hash=43e18e70dcd2d5a3">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240863&amp;hash=43e18e70dcd2d5a3</a>

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.