

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru

Коптильня Kocateq DSHS04



Коптильня для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.

Внутренние габариты рабочей камеры: 40x34x45 см.

4 пары направляющих для решетчатых полок размером 390*320 мм.

Расстояние между направляющими 9 см.

Дверь, защелки, корпус коптильни из нержавеющей стали AISI 304.

Герметичная дверная прокладка из силикона.

Аналоговая панель управления на боковой стороне коптильни для установки температуры от 37-135 градусов Цельсия и времени копчения от 0 до 120 минут.

Термометр установлен на двери.

В комплекте поставки: 4 решетчатые полки размером 390*320 мм, лоток и емкость для стекания и сбора жира, Г-образная дымоходная труба с шибером, 4 крючка для подвешивания продуктов.

Два режима мощности работы дымогенератора: 0,5 кВт, 1,0 кВт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	1
Длина упаковки, см.	51
Ширина упаковки, см.	46
Высота упаковки, см.	82
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	40
Ширина, см.	49
Высота, см.	94
Напряжение	220/1/50
Тип копчения	горячее
Загрузка решеток, шт	4
Размер решеток	390*320
Вес брутто, кг	37

Коптильня DSHS02



Копченые рыба, морепродукты, сыры, масло, мясные деликатесы без существенных затрат и лишних хлопот.

Горячее копчение путем простого нажатия кнопки.

Удобная электронная панель управления, установленная в верхней части коптильни позволяет Вам задавать температуру и время копчения.

4 решетчатые полки, входящие в комплект поставки позволяют полностью использовать внутренний объем коптильного шкафа.

Для сбора соков, выделяющихся в процессе копчения, в нижнюю часть коптильни устанавливается специальный поддон.

Уникальный, выдвигной дымогенератор используется для получения дыма из предварительно смоченной щепы.

Используйте щепу вишни, клена, дуба, любых других пород дерева.

Для придания блюдам специфического привкуса допускается вымачивание щепы в растворе коньяка, винах, возможно добавление душистых листьев базилика, мяты, смородины.

Никаких лишних расходов на инженерные коммуникации - простое

включение вилка в розетку, герметичная дверь исключает необходимость установки вытяжного зонта.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры - 450x400x790 мм;
- Размер полок решеток - 390x320 мм;
- Напряжение питания - 220/1/50;
- Мощность - 1500 Вт;
- Диапазон термостата: 37 – 135 Градусов Цельсия;
- Точный аналоговый термостат;
- Аналоговый таймер 0-24 часа;
- Простая боковая установка дымогенератора;
- Усиленная изоляция для исключения потерь тепла;
- Мощные нержавеющие двери, защелки из нержавеющей стали;
- Дверное уплотнение для исключения попадания дыма в помещение кухни.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93