









Коптильни горячего копчения





	Коптильня однорусная	Черная сталь высота - 150мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 1 решетка для продукта	3850 сом
	Коптильня двухрусная	Черная сталь высота - 180мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 2 решетки для продукта	4250 сом
	Коптильня однорусная с гидрозатвором	Черная сталь высота - 150мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 1 решетка для продукта Гидрозатвор	цена по запросу
	Коптильня двухрусная с гидрозатвором	черная сталь высота - 180мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 2 решетки для продукта Гидрозатвор	цена по запросу
	Коптильня однорусная	Нержавеющая сталь высота - 150мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 1 решетка для продукта	11450 сом
	Коптильня двухрусная	Нержавеющая сталь высота - 180мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 2 решетки для продукта	12350 сом

	Коптильня однору́сная с гидрозатвором	Нержавеющая сталь высота - 150мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 1 решетка для продукта Гидрозатвор	цена по запросу
	Коптильня двухру́сная с гидрозатвором	Нержавеющая сталь высота - 180мм ширина - 400мм глубина - 250мм поддон для сбора жира 2 решетки для продукта Гидрозатвор	цена по запросу
	Дымогенератор (коптильня) холодного копчения	Габаритные размеры: Высота - 0.7м Ширина - 0.5м Глубина - 0.3м Ножки - 4 шт. (съёмные) Толщина металла - 3мм Покрытие - термостойкая краска «Церта» +800°C В комплект входит: дымогенератор, блок управления, блок питания, ножки 4 шт, емкость для сбора конденсата	8000 сом

Щепа для копчения. Фасовка от 200гр до мешка (16-20кг)

	Щепа Фирменная (бук)	Уникальная технология доработки натуральной буковой щепы разработана специалистами компании и ведущими учеными Сибири и Швейцарии, соответствует лучшим импортным образцам, обеспечивает великолепный цвет, сокращает время копчения по сравнению с обычной натуральной щепой.	80 сом/200гр 155 сом/500гр
	Щепа Абрикос	Придает продуктам неповторимы вкус и аромат, приготовленных на гриле, мангале или на открытом огне	60 сом/200гр 120 сом/500гр

	<p>Щепа Бук</p>	<p>Древесина бука отлично подходит для копчения рыбы, сыров и мяса. Наиболее часто используется производителями мясных копченых деликатесов. приготовленные на буковой щепе продукты обладают ярким, приятным глазу, золотистым оттенком.</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Ветла</p>	<p>Натуральный продукт, идеальный для копчения рыбы, мяса, птицы, сыра. Это совершенно чистое экологическое сырье, использование которого максимально удобно, комфортно и просто</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Вишня</p>	<p>Придает продуктам восхитительный аромат и сладковатый вкус, а цвет – золотистый с оттенком серого. Рекомендуется для копчения продуктов с нейтральными вкусовыми качествами: домашней и дикой птицы, сыров, овощей, рыбы</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Груша</p>	<p>Приятно порадует ценителей изысканной кухни. Придает продукту золотисто-желтый цвет и ненавязчивый аромат с фруктовым оттенком. Идеально подходит для копчения мяса, домашней птицы и речной рыбы</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Ольха</p>	<p>Данный продукт обладает общеизвестными органолептическими качествами. Копчение на ольховой щепе придаст любой продукции тончайший, изысканный аромат. Рекомендуется для копчения кролика, рыбы и других морепродуктов, сыров, дичи</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>

	<p>Щепа Осина</p>	<p>Осиновую щепу для копчения принято использовать совместно с другой щепой для копчения. Это дает возможность придавать блюдам довольно своеобразный вкус и аромат. Щепа осиновая подходит для копчения самых разных продуктов, это может быть мясо животных и мясо птицы, рыба и морепродукты. осиновая щепа в процессе тления дает чистый дым, который не содержит вредных примесей, гари, обладает антибактерицидными свойствами, способствует консервации продуктов. Копченые продукты долго не портятся.</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Слива</p>	<p>Придает продукту определенную цветовую гамму: от желтого до коричневого. Нужно отметить, что данную щепу можно использовать для приготовления различных настоек</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Черемуха</p>	<p>Высушенная калиброванная щепа из древесины черемухи - натуральный продукт, идеальный для копчения рыбы, мясных продуктов (мясо, колбаса), птицы, сыра</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>
	<p>Щепа Яблоня</p>	<p>Широко используется знатоками кулинарии. Обладает органолептическими свойствами. Выделяет много густого дыма. Придает продукту золотистый цвет и особый аромат. Превосходно подходит для копчения свинины, рыбы и дикой птицы.</p>	<p>60 сом/200гр 120 сом/500гр</p>