

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



Вместимость:

24 форели по 250 г / 12 форели по 500 г

4 цыпленка, 7 кг жаркого

Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:

Вытяжной зонт

Заливной льдогенератор для холодного копчения

ЩЕПУ и красивую Радужную форель

Наши новинки

Электрокоптильня ITERMA КЭ-24



Время приготовления блюд:

Лосось – 12-20 минут

Морской угорь – 60 минут

Форель – 15 минут

Оленина – 15-20 минут

Перепелка – 20 минут

Ягненок – 45 минут

Курица – 45 минут

Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	470x490x360
Номинальное напряжение , В	220
Суммарная мощность, кВт	1,8
Масса, кг	22,6