

Наши новинки

Электрокоптильня ИТЕРМА КЭ-24

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



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

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



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