

## Электростатические коптильни от 50 до 500Кг



Рівне, Україна

Создаем более 9 лет сверхэкономичные умные коптильни объемом от 50 Кг до 500 Кг, которые подходят для магазинов, кафе, общепита, малых и крупных заводов. Наши преимущества:

- 1) Сверхбыстрое копчение и гибкость производства: за 15-60 мин. можно произвести от 50 до 500 кг продукции. в зависимости от объема коптильной камеры.
- 2) Сверхнизкие расходы электроэнергии:
  - на 50 кг 350 Вт, как у лампочки.
  - на 100 кг: 350 Вт при холодном копчении, 800 Вт при горячем копчении (если бы работала микроволновка).
  - на 200 кг: 370 Вт при холодном копчении, 1500 Вт при горячем копчении (например: работа электродуховки, аэрогриля).
- 3) Умные элементы и автоматика
  - Все процессы копчения производятся в автоматическом режиме.
  - Просто загрузите продукцию, нажмите “старт” и в течение 15-60 минут наша коптильня проследит за приготовлением и даст сигнал о готовности.
  - Камера термоизолированная, а смотровые стекла изготовлены из термостекла.
  - Щепа дозированно подается в топку, которая автоматически самоочищается от смолы и нагара.
- 4) Низкий расход щепы: на один цикл копчения (45-60 мин) 600-800 грамм. Примерно, по объему как 2 литровая банка, это очень малый расход. Можно самостоятельно изготавливать щепу (с помощью фуговочного малогабаритного бытового станка) либо готовую покупать в торговой сети (любой супермаркет). Стоит упаковка весом 300 гр. около 13, 00 грн. Упаковки фасуются одним видом лиственной щепы: бук, дуб, ольха, яблоня, вишня или же смесью этих пород.
- 5) Два уровня копчения:
  - копчение фруктов, сыров и яиц, копчение рыбы
  - копчение птицы, дичи, мяса, колбас, сала

И еще:

- 6) Никаких бактерий и микробов.  
Высокое напряжение при копчении убивает все гнилостные бактерии и микробы.

- 7) Сохранность продукции в 10 раз больше, чем при традиционном копчении.  
Происходит стерилизация без изменения свойств продукции (рыба хранится 1, 5 месяца, она высохла, но не испортилась).  
Наша продукция – сохранилась, другая – испортилась.

В качестве подарка, сразу после подписания договора вы получите электронную книгу готовых рецептов "99 технологических рецептов пошагового приготовления копченых изделий из рыбы, мяса, сыра", которых нет в интернете.

Дополнительно по запросу изготовим любое количество рам для конкретной продукции.

---

Price: **107 000 \$**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: --

**Валентин Валентин**

**098-983-61-61**

**Украина, Запорожская  
область, Запорожье, ул.  
Истомина, 108**