

Коптильная камера DSH-S08 (9 уровней)

Коптильная камера DSH-S08 представляет собой увеличенную модель линейки электрических термодымовых камер DSH от китайского бренда Hualian. Является современным многофункциональным оборудованием для термической обработки мясных и рыбных полуфабрикатов, сыров, сушки овощей, грибов и пр. Данный этап имеет важнейшее значение для формирования вкусовых свойств, аромата и внешнего вида готового продукта.



От того, насколько качественно будет проведена тепловая обработка продукта, будет зависеть конечный результат. Поэтому так важно использовать на данном этапе только проверенное, надежное и высококачественное оборудование.

Коптильную камеру DSH-S08 можно с уверенностью причислить к оборудованию, отвечающему всем перечисленным критериям.

Функции, выполняемые камерой:

- варка;
- запекание;
- копчение;
- сушка;
- обжарка.

Модель выполнена полностью из нержавеющей стали и имеет высокоэффективную теплоизоляцию. Конструкция не боится высоких температур и устойчива к коррозии.

Управление – цифровое, с простым, интуитивно понятным интерфейсом. При помощи цифровой панели оператор легко настраивает требуемый режим работы камеры и контролирует текущие настройки. Термостат с датчиком, расположенный на задней внутренней стенке камеры, обеспечивает точную регулировку температуры приготовления.

Диапазон регулируемой термостатом температуры – от 10° C (50° F) до 90° C (200° F). Оптимальной температурой копчения для мясных изделий считается температура 73-75° C (165-168° F). При более высоких температурах начинается процесс плавления жиров, содержащихся в продукте, что приводит к ухудшению вкусовых свойств готового изделия и может стать причиной выхода оборудования из строя (поскольку расплавленный жир начинает капать на нагревательные элементы).

Среднее время копчения для колбасных изделий в оболочке диаметром 19 мм – около 7 часов, для оболочки 32-35 мм – 8 часов, синтетической оболочки до 8,9 см (3 ½ дюйма) – до 12 часов.

Основным индикатором готовности продукта является его характерная золотистая окраска.

Опилки перед закладкой необходимо увлажнить (но не вымачивать и не заливать водой). Они будут дольше тлеть и придадут мясу более нежный привкус.

Заказать электрическую коптильную камеру DSH-S08 (9 уровней) с доставкой, установкой и пусконаладкой вы можете на нашем сайте. На оборудование предоставляется официальная гарантия завода-изготовителя. Сервисное обслуживание выполняется нашей собственной сервисной службой. Всегда в наличии на складах необходимые комплектующие и запасные части. Наши специалисты с радостью ответят на все интересующие вас вопросы.

Цена: 81498 руб.

Характеристики	
Артикул	00-00002200
Наличие	3
Мощность (Вт)	1000
Вес нетто (кг)	164
Напряжение (В)	220
Количество уровней	9
Температурный диапазон (°C)	30-135

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23