

Коптильный пистолет PolyScience Smoking Gun Pro

Коптильный пистолет **PolyScience Smoking Gun Pro** предназначен для окуривания холодным и ароматным дымом мяса, морепродуктов, салатов, овощей, закусок, десертов, маринадов, соусов, супов, коктейлей и других продуктов и напитков любой плотности и консистенции на предприятиях общественного питания и торговли, а также в домашних условиях. Разнообразные ароматические дымы придают особый шарм любому блюду, который по достоинству оценит каждый гурман. Главное преимущество использования устройства - это возможность употребления в пищу "подкопченных" с его помощью ароматных продуктов даже теми людьми, которые не могут употреблять натуральные копчености и придерживаются диетического питания.



Комплектация:

- 4 сетчатых фильтра
- Шестигранный ключ
- Установочный винт
- Гибкая трубка для направления дыма в жидкость
- 4 батарейки типа AA
- 2 образца древесной стружки: яблочное дерево и гикори

Особенности:

- Быстрое придание любым напиткам и блюдам вкусоароматических свойств, создание так называемых блюд "с дымком" всего за 1-3 минуты
- Возможность обработки продуктов, которые нельзя коптить обычным способом
- Возможность усилить и освежить вкус и аромат уже копченых продуктов
- Невероятная простота использования:
 - Погрузить в дымовой отсек древесную стружку (чипсы) и подожгите
 - Направьте шланг устройства в контейнер с блюдом, герметично закрытый крышкой или пленкой стретч
 - В течении нескольких секунд блюдо пропитается дымом и приобретет уникальный вкус и аромат
- Возможность использования разных древесных стружек и других ингредиентов для создания дыма, по размеру подходящих под размер дымового отсека, в том числе и специфических: сухих трав и цветов, специй, чайного или табачного листа
- Ингредиенты для создания дыма не должны содержать смолы в целях избежания повреждения и забивания дымохода
- Большой выбор ароматов и их сочетаний
- Ручная регулировка количества дыма - возможность сокращения и увеличения времени обработки согласно своим предпочтениям, а также проведения повторного окуривания блюд
- Возможность демонстрации процесса копчения клиентам и креативной подачи заказа
- Возможность обработки ароматическим дымом посуды и предметов сервировки
- Отлично подходит для обработки продуктов, которые готовятся по технологии Sous Vide или другими методами, где пища обычно не подвергается прямому воздействию огня или дыма
- Сверхпрочный металлический вентилятор не плавится при нагревании
- Полностью разборная коптильная камера из анодированного алюминия

- Эффективный двигатель с низким уровнем шума
- Компактность и небольшой вес
- Простой уход - периодическая промывка стальной головки и сетки дымовой камеры теплой мыльной водой с последующей сушкой, а также продув дымоподающей трубки
- Интегрированная в корпус подставка
- Корпус из высокопрочного термостойкого пластика

Цена: 15500 руб.

Характеристики	
Вес	1,7 кг
Уровень шума	60 Дб
Поток воздуха	от 5,3 до 15,1 м/с
Габариты в упаковке	254x292x89 мм
Длина коптильной трубки	110 мм
Размер коптильной камеры	122x46x46 мм
Диаметр коптильной трубки	10 мм
Стандартное время обработки продукта	от 30 до 90 сек.

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