




# "Дачник"



ИП Якубаускене Навела Константиновна  
(495) 651-81-17 akoptilny.ru  
(929) 541-48-83 info@postroysam.su

## Автоматические коптильни для копчения

Наименование	Описание	Фото	Цена*
Коптильня холодного копчения «Дачник»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 150 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Электропотребление – 0,4кВт/ч</li> <li>• Возможность работы с комплектом полугорячего копчения</li> <li>• Зонт с врезкой диаметром 100мм для подключения воздуховода</li> <li>• Температура копчения - 28°C</li> </ul>		34 500
Коптильня холодного копчения «Дачник-Большая Семья»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 290 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Электропотребление – 0,4кВт/ч</li> <li>• Зонт с врезкой диаметром 100мм для подключения воздуховода</li> <li>• Температура копчения - 28°C</li> <li>• Вертикальное исполнение</li> </ul>		41 500
Коптильня холодного копчения «Дачник-Большая Семья-2»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 350 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Электропотребление – 0,4кВт/ч</li> <li>• Зонт с врезкой диаметром 100мм для подключения воздуховода</li> <li>• Температура копчения - 28°C</li> <li>• Горизонтальное исполнение</li> <li>• <b>Опилки 15 кг в комплекте</b></li> </ul>		46000

Коптильня горячего копчения «Дачник» для рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 290 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Термоизолированная камера</li> <li>• Емкость для щепы</li> <li>• Тэн для поддержания температуры дыма</li> <li>• Термометр с возможностью замера внутри продукта</li> </ul>		35000
Коптильня горячего копчения «Дачник» для мяса	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 290 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Термоизолированная камера</li> <li>• Дымогенератор</li> <li>• Тэн для поддержания температуры дыма</li> <li>• Термометр с возможностью замера внутри продукта</li> </ul>		48000
Коптильня горячего копчения «Дачник» для мяса и рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем загрузки 290 литров</li> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Термоизолированная камера</li> <li>• Дымогенератор</li> <li>• Емкость для щепы</li> <li>• Тэн для поддержания температуры дыма</li> <li>• Термометр с возможностью замера внутри продукта</li> </ul>		51000
Дымогенератор	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Напряжение 220В</li> <li>• Электропотребление – 0,4кВт/ч</li> <li>• Врезка диаметром 100мм для подключения воздуховода</li> </ul>		25000
Насадка для полугорячего копчения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура копчения - 60°C</li> </ul>		2000
Решетка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используется для укладки мелких продуктов</li> </ul>		500
Щепа для копчения «микс»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ольха+бук</li> <li>• Фракция 3-6 мм</li> <li>• Мешок 12кг</li> </ul>		1000

\*Цены указаны в российских рублях на 01.10.2016

Для отправки в регионы мы пользуемся услугами транспортной компании

"Деловые линии" <http://www.dellin.ru/>

По всем вопросам, связанным с приобретением коптильни –

- **ЗВОНИТЬ +7 (495) 641-81-17**  
**или +7 (917) 571-18-41**
- **ПИСАТЬ [info@postroysam.su](mailto:info@postroysam.su)**