

«КР» - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МИНИ-КОПТИЛЬНИ

● **КР-1.30**

● **КР-1.60**

Электрические коптильни КР-1.30 и КР-1.60 предназначены для производства продуктов горячего копчения. Приготовленные в них блюда имеют острый, пряный, аппетитный вкус и запах, приобретают аппетитный вкус и запах, приобретают специфический цвет копчености. Процесс копчения имеет бактерицидное действие, позволяющее сохранять продукты горячего копчения в течение пяти суток (при температуре +5 — +7С).

Важная функциональная особенность коптилен — возможность заменить собой жарочный шкаф (в этом случае используются стандартные gastronormы GN 2/3).

Электрические коптильни КР-1.30 и КР-1.60:

- двухуровневые, полностью выполнены из нержавеющей стали;
- на панель управления вынесены два реле времени и термостат;
- конструктивные особенности коптилен максимально упрощают эксплуатацию и уход;
- дверца коптильни открывается на 90°, что позволяет готовить аккуратно, избегая брызг и потёков;
- съёмный поддон-жиросборник поможет содержать аппарат в чистоте



Универсальность	██████████				
Производительность	██████████				
Удобство обслуживания	██████████				
Энергопотребление	██████████				
Дизайн	██████████				
Обзорность	Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина
Класс использования	Эконом	Бизнес min	Бизнес	Премиум	S-design



КР-1.30



КР-1.60

Технические характеристики	КР-1.30	КР-1.60
Объем камеры, л	30	60
Используемое напряжение, В	220	220
Максимальная мощность, кВт	2,4	4
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	560/500/340	990/500/340
Масса, кг	22	34

Опция: решётка с вертикальными стойками.

