

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Коптильный пистолет PolyScience Smoking Gun Pro

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/stoly-neytralnye-moduli/_polyscience_smoking_gun_pro



Описание

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 АА
- 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

Дополнительные характеристики:

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

Характеристики

Ширина 122 мм

Глубина 46 мм

Высота 46 мм

Вес (без
упаковки) 1.7 кг

Длина
шланга 110 мм

Старая
цена 29110

Бренд PolyScience

Видео https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240269&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239280&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239717&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239612&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240138&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240300&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240622&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240388&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239425&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239645&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239286&hd=2&autoplay=0,
https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240256&hd=2&autoplay=0