

VESTA

Мы делаем оборудование
для приготовления здоровой пищи
традиционными способами

Теперь и коптильни...

Новый продукт отечественного
печестроения - угольная коптильня "Model K"

Коптильня доступна, неприхотлива
и выполняет свою работу.
Конструкция коптильни выполнена
по схеме «камера в камере», которая
обеспечивает разделение
рабочего объема и топки.
Нагрев рабочей камеры происходит
со всех сторон одновременно.
Продукты сгорания от углей
не смешиваются с дымом
для копчения от щепочек
ценных пород древесины.
За счёт раздельного управления
камерами дым «запирается» внутри
камеры копчения на всё время
приготовления продукта.

Экономия щепы, регулировка
концентрации дыма, а также
независимая регулировка темпера-
туры- основные качества нашей
коптильни.

p.s. «Одним движением руки»
превращается в электрокоптильню.
p.p.s. Мы любим Вас, Ваша Vesta

