



КОПТИЛЬНИ



NARVI Oy

WWW.NARVI.FI



Коптильня горячего копчения КОТА

Дровяная Коптильня КОТА – это высококачественное и простое в эксплуатации устройство для копчения пищевых продуктов. Кожух и дымовая труба выполнены из нержавеющей стали. Дверцы, крышка и коптильная емкость изготовлены из эмалированного стального листа. Решетки – из хромированной стали.

Коптильня горячего копчения КОТА

» Высота	70 см
» Диаметр	44 см
» Общий вес	45 кг



Электрическая коптильня КОТА

Электрическая коптильня КОТА – еще более простое в эксплуатации устройство для копчения, чем обычные коптильни. Она предназначена для использования на открытом воздухе – как во дворе жилого дома, так и на летней даче, но может также использоваться и на лоджии многоэтажного жилого дома. Необходимо иметь в виду, что щепу для копчения – из ольхи – укладывают в коптильную емкость и накрывают металлическим листом (противнем), предохраняющем щепу от каплющего жира. Рыбу общим весом 1,5 кг коптят около часа. Коптильня оснащена термометром.

» Мощность	2 кВт
» Плавкая вставка	10 А

Габариты и вес каменки КОТА

» Высота	63 см
» Ширина	43 см
» Глубина	48 см
» Общий вес	26 кг



Коптильня КОТА

Коптильня КОТА – это высококачественное и простое в эксплуатации устройство для копчения. Она предназначена для использования на открытом воздухе – как во дворе жилого дома, так и на летней даче. Коптильня имеет красивую и прочную эмалированную поверхность. Устройство можно использовать также в качестве угольного гриля.

Коптильня КОТА

» Высота	80 см
» Диаметр	43 см
» Общий вес	41 кг



ПРОДУКЦИЯ И БРЕНДЫ ФИРМЫ NARVI:



NARVI Oy

Yrittäjätie 14, 27230 Lappi, Finland

Tel. +358 207 416740

www.narvi.fi

Все права на внесение технических изменений принадлежат компании NARVI Oy.