

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru

Технические характеристики на коптильни BIG SMAK, SMAK компании **ISTOMA**

Коптильня ISTOMA SMAK



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):	420x480x1250mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	450x500x1300mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.6 кВт
ВЕС (НЕТТО):	40кг
ВЕС (БРУТТО):	58кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:	ISTOMA
КОД ТОВАРА:	C8208
ОПИСАНИЕ:	Коптильня, нерж. сталь, 5 решеток 356x356мм, 4 поворотных колеса, контейнер для щепы, жиросборник
СТРАНА:	РОССИЯ

Коптильня ISTOMA SMAK предназначена для горячего копчения мяса, рыбы, овощей, сыра и других продуктов. Изоляционный материал по бокам и сверху уменьшает нагревание внешней поверхности. Герметизация двери достигается за счёт использования термостойкого уплотнителя. Съёмные решетки и противни моются в посудомоечной машине. Процесс копчения очень прост: закладывается небольшое количество щепы, загружается продукт, дверь закрывается и устанавливается нужная температура и нужное время на механических терморегуляторе и таймере (до 12-ти часов). ISTOMA SMAK оборудована пятью полками-решетками 345x345 мм, поддоном, съёмным жиросборником, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- корпус из нержавеющей стали;
- копчение продуктов с использованием натуральной древесной щепы;
- таймер копчения.

Технические характеристики

Панель управления	электромеханическая
Энергопотребление, кВт	220 В; 1,6 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	420x480x1016
Вес, кг	57

Коптильня ISTOMA BIG SMAK



НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 1.6 кВт

ВЕС (НЕТТО): 60кг

ВЕС (БРУТТО): 77кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [ISTOMA](#)

КОД ТОВАРА: C8207

ОПИСАНИЕ: Коптильня, нерж. сталь, 5
решеток 430х430мм, 4
поворотных колеса,
контейнер для щепы,
жироборник

СТРАНА: РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 540х570х1250мм

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 550х600х1300мм

Коптильня ISTOMA BIG SMAK предназначена для горячего копчения мяса, рыбы, овощей, сыра и других продуктов.

Изоляционный материал по бокам и сверху уменьшает нагревание внешней поверхности. Герметизация двери достигается за счёт использования термостойкого уплотнителя. Съёмные решетки и противни моются в посудомоечной машине.

Процесс копчения очень прост: закладывается небольшое количество щепы, загружается продукт, дверь закрывается и устанавливается нужная температура и нужное время на механических терморегуляторе и таймере (до 12-ти часов).

ISTOMA BIG SMAK оборудована пятью полками-решетками 430х430мм, поддоном, съёмным жироборником, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- корпус из нержавеющей стали;
- копчение продуктов с использованием натуральной древесной щепы;
- таймер копчения.

Технические характеристики

Панель управления	электромеханическая
Энергопотребление, кВт	220 В; 1,6 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	540х570х1250
Вес, кг	77

Коптильни ISTOMA



Коптильни ISTOMA предназначены для горячего копчения блюд из мяса, птицы, рыбы, дичи, овощей и фруктов, а так же паштетов и запеканок. Изоляционный материал по бокам и сверху уменьшает нагревание поверхностей, а термостойкий уплотнитель обеспечивает герметизацию двери. Процесс копчение происходит благодаря натуральной древесной щепе.

Модель	Вместимость	Вместимость	Электропотребление	Габариты, мм	Вес, кг
Коптильня ISTOMA SМАК	5 решеток 345х345 мм	16 кг мяса	220 В, 1,6 кВт	420х480х1016	57
Коптильня ISTOMA BIG SМАК	5 решеток 430х430 мм	36 кг мяса	220 В, 1,6 кВт	540х570х1250	77

- Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47