COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Ручной окуриватель PolyScience The Smoking Gun Pro

Цена с НДС: 23 078 руб.

Артикул: **831370**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Подключение, В	220
Ширина, мм	122
Глубина, мм	46
Высота, мм	46
Вес (без упаковки), кг	1.7
Вес (с упаковкой), кг	1.9

Аппарат для копчения **PolyScience The 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 "подкопченых" с его помощью ароматных продуктов даже теми людьми, которые не могут употреблять натуральные копчености и придерживаются диетического питания.

В комплекте поставки идут 2 баночки с щепами, 4 батарейки AA

Комплектация:

- 4 сетчатых фильтра
- Шестигранный ключ
- Установочный винт
- Гибкая трубка для направления дыма в жидкость
- 4 батарейки типа AA
- 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:
    - Погрузити 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 высококпрочного термостойкого пластика

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
- Длина коптильной трубки: 110 мм
- Диаметр коптильной трубки: 10 мм
- Габариты в упаковке: 254x292x89 мм
- Вес: 1,7 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.