

## Автоматическая коптильня, инструкция



Москва, Россия

Время готовить гарантировано здоровую еду самим, без химических ароматизаторов и красителей.

По настоящему экологически чистая коптильня, предназначенная для мелкосерийного и домашнего приготовления колбас, мясных деликатесов, рыбы, курицы, овощей.

Краткая инструкция по применению.

Подготовка продукта перед копчением.

1. Колбасу, сало, мясо, рыбу, сыр, овощи – готовим, маринуем, солим и тд по вкусу, главное не пересолить.

2. Вялим продукт развесив его в коптильни включив вентилятор, либо в холодильнике, либо на открытом воздухе.

До состояния сухого продукта (не сушеного), иначе влажная поверхность при соприкосновении с дымом образует на продукте пленку и дым в продукт не проникнет.

Копчение.

3. Подключаем электропитание к коптильному аппарату.

4. Клавишей включаем воздушный компрессор.

5. Устанавливаем температуру терморегулятором

- для горячего копчения 50-80°C, примерное время копчения 1-2 часа.

- для холодного копчения 30°C, примерное время копчения 4-9 часов.

- обязательно учитывайте температуру окружающей среды, если окружающая температура 20°C и выше, включать нагреватель не стоит.

6. Засыпаем опилки в генератор дыма до 3 см. до верхнего патрубка. Время тления опилок 2, 55-4 часа – поэтому количеством ориентируемся на вид копчения (горячее/холодное копчение).

7. Разжигаем опилки газовой горелкой через нижний патрубок генератора, убеждаемся что дым начал поступать в камеру.

Все дальше работает само и коптится пока не закончатся опилки.

После того как закончатся опилки, при необходимости дальнейшего копчения.

1. Под нижнюю затворку генератора дыма ставим емкость для золы.

2. Отдвигаем нижнюю затворку генератора дыма и высыпаем золу в емкость.

3. Повторяем процедуру пп. 4 и 5, описанные выше.

Обращаем ваше внимание !!!

Генератор дыма в процессе работы нагревается, поэтому при манипуляций ним в обязательном порядке необходимо надеть строительные перчатки.

Уважаемая друзья, так как вкусовые предпочтения у всех разные, единого рецепта копчения в принципе нет. В интернете множество рецептов и способов, поэтому держайте, экспериментируйте, творите.

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

**Иванов Евгений**

**89019111111**