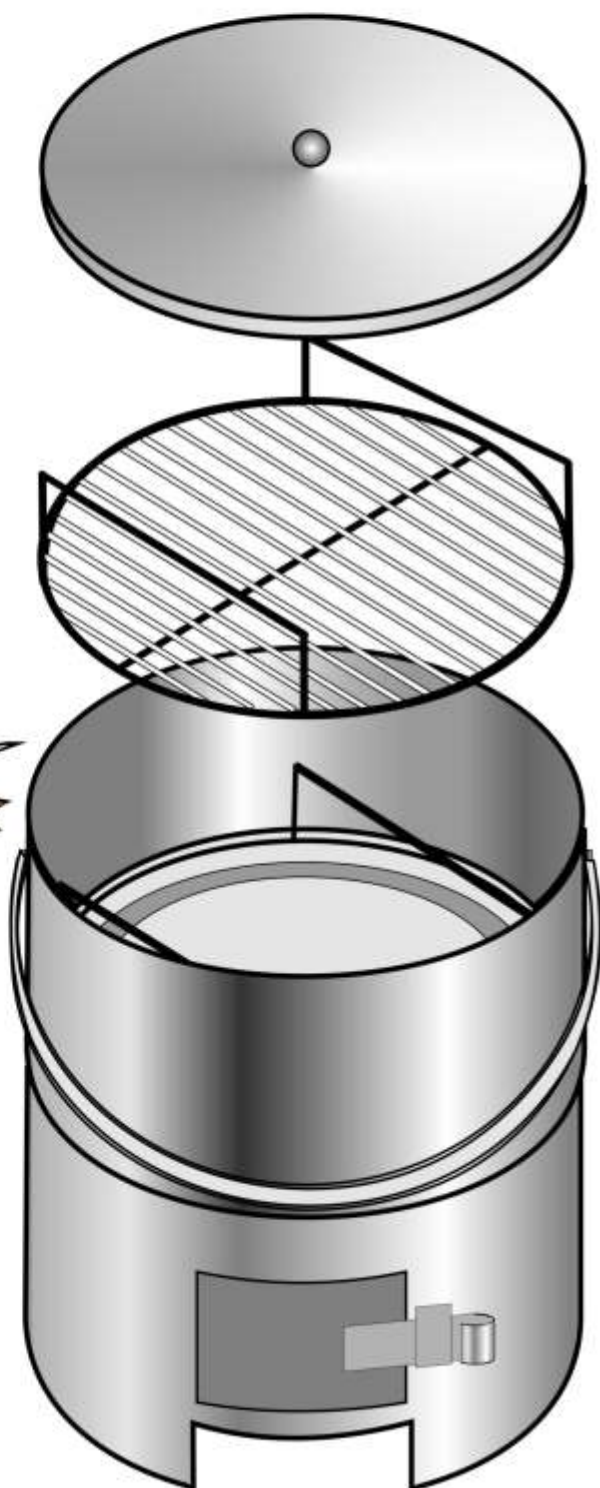
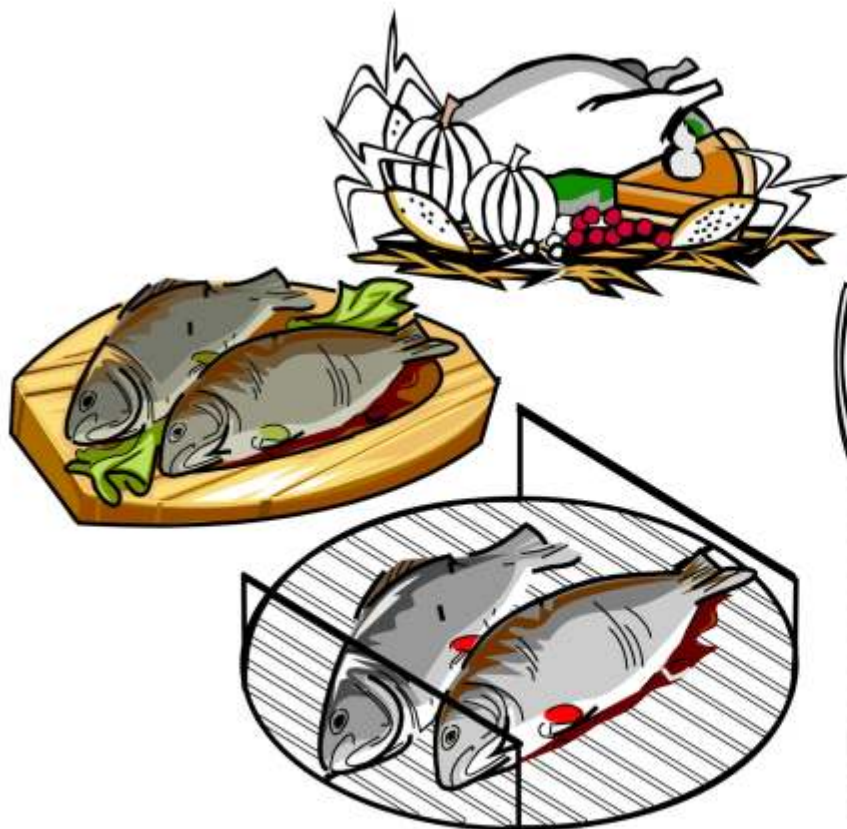


КОПТИЛЬНЯ

/БОЛЬШАЯ/	/МАЛАЯ/
Ø400	Ø300
Ø400-Н	Ø300-Н
Ø400-К	Ø300-К
Ø400-КН	Ø300-КН
Ø400-КК	Ø300-КК
Ø400-ККН	Ø300-ККН



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Коптильня

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КУМ2.000 РЭ

Коптильня изготовлена из жаро и коррозионно стойкой стали марки AISI 430 (нержавеяка, ферромагнетик). разрешенной для контакта с пищевыми продуктами и предназначена для горячего копчения мясных и рыбных продуктов в уличных условиях. Приготовление продуктов происходит за счет термообработки в среде проходящего дыма.

Срок службы коптильни не менее 3 лет (140 часов), при условии работы коптильни в течении года не более 48 часов.

“Н” - решетки из коррозионностойкой проволоки
 “К” - топка открытая /без двери и трубы/
 “КК” - топка открытая с колосником

**значение
индексов**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	Коптильня Ø 300	Коптильня Ø 300-Н	Коптильня Ø 300-К	Коптильня Ø 300-КН	Коптильня Ø 300-КК	Коптильня Ø 300-ККН	Коптильня Ø 400	Коптильня Ø 400-Н	Коптильня Ø 400-К	Коптильня Ø 400-КН	Коптильня Ø 400-КК	Коптильня Ø 400-ККН
Габаритные размеры, мм не более (раб. пол./трасп.пол)	Ø330x400/ Ø330x380		Ø330x380/Ø330x250				Ø430x400/ Ø430x250		Ø420x380/Ø420x250			
Масса загружаемого продукта, кг, не более	4						6					
Вместимость коптильной камеры, л, не менее	17						27					
Масса загружаемых опилок, щепы, грамм, не более	100-150 (на 1 час работы)											
Топливо	дрова											
Температура окружающей среды, °С, не ниже	+5											
Масса кг, не более	6,4		4,8		5,4		7,9		6,1		6,9	

КОМПЛЕКТНОСТЬ

**Коптильня Ø400 / Ø300;
Коптильня Ø400-Н / Ø300-Н**

1. Топка с дверкой 1 шт.
2. Коптильная камера с ручкой 1 шт.
3. Поддон для сбора жира 1 шт.
4. Коптильная решетка 2 шт.
5. Крышка с ручкой 1 шт.
6. Труба 1 шт.
7. Колено 2 шт.
8. Руководство по эксплуатации ... 1 шт.

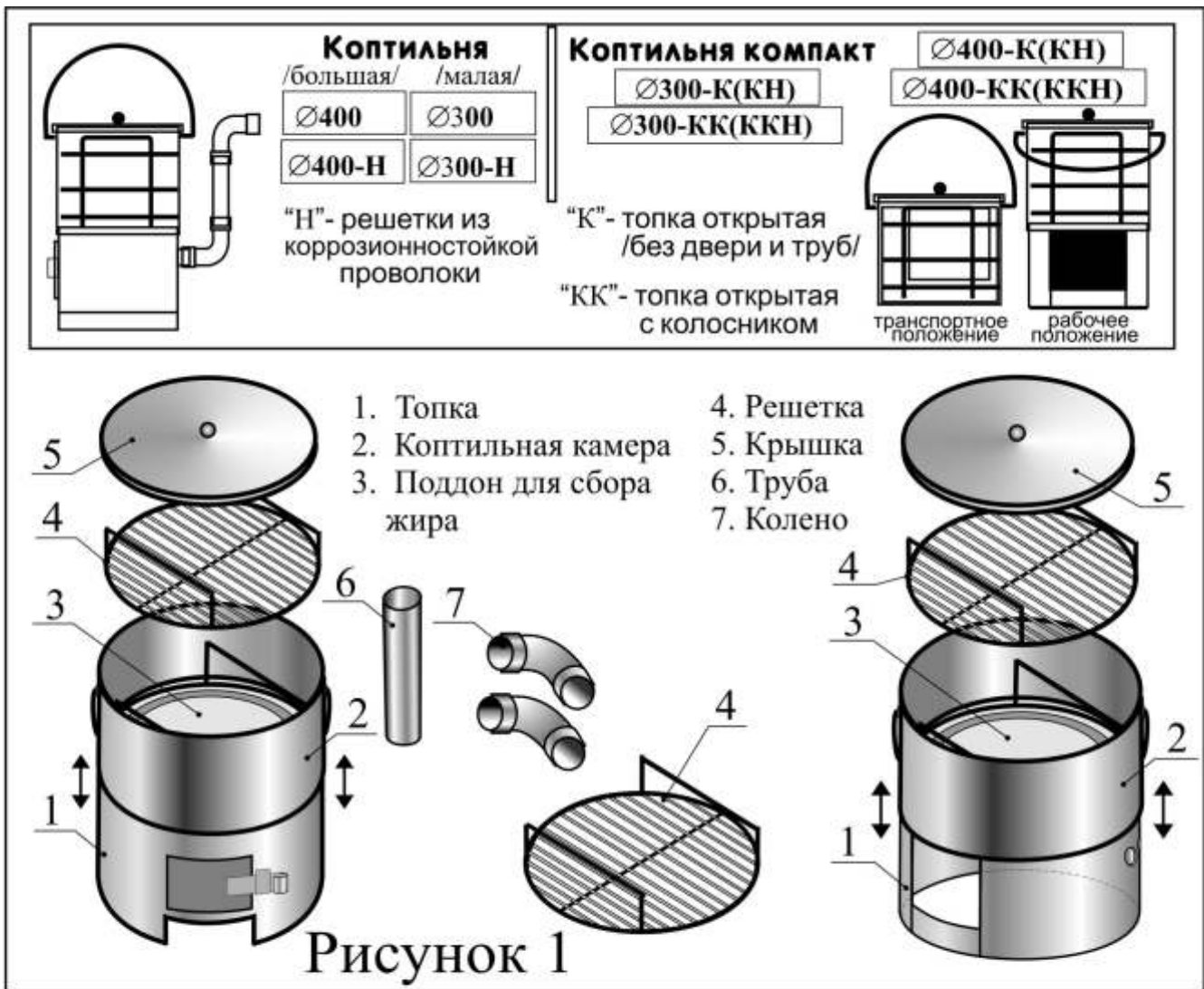
**Коптильня Ø400-К(КН) / Ø300-К(КН);
Коптильня Ø400-КК(ККН) / Ø300-КК(ККН)**

1. Топка 1 шт.
2. Коптильная камера с ручкой 1 шт.
3. Поддон для сбора жира 1 шт.
4. Коптильная решетка 2 шт.
5. Крышка с ручкой 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации ... 1 шт.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней незащищенными руками. Необходимо устанавливать только на основания, обеспечивающие ее устойчивость. Беречь от детей! Не оставлять коптильню без присмотра в процессе работы, чтобы не создавать пожароопасную ситуацию.





ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ: После покупки перед первым приготовлением, необходимо коптильную камеру, крышку и решетки промыть горячей водой и прогреть в течение 20-25 минут.

На топку установить коптильную камеру. На дно камеры насыпать опилки или щепу, распределив их ровным слоем, из расчета 100-150 гр. на 1 час работы. Объем насыпанных опилок должен быть таким, чтобы установленный поддон не касался опилок. (Не применять опилки и щепу с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.д.).

Рекомендуемая древесина для копчения: ольха, дуб, осина, старые яблони, груша, орех, кедр, можжевельник, вереск. Лучше применять древесину лиственных пород (кроме березы), очищенную от коры.

Сырые продукты, предварительно засоленные (замаринованные) и слегка подвяленные, укладываются на решетки. Мясо желательно немного проварить. Закрывать коптильную камеру с продуктами крышкой. Установить трубу /если входит в комплектность/ и затопить.

В течение 5-10 минут возможен интенсивный нагрев дна коптильной камеры, после чего его необходимо уменьшить: при копчении рыбы до среднего уровня, а при копчении сала и мяса еще слабее, чтобы не вытопить жир. Время копчения зависит от размера продукта /рыбы, мяса/, температуры воздуха, интенсивности нагрева: - для рыбы 20-60 минут; - для сала и мяса 50-120 минут и определяется опытным путем.



После использования, решетки нужно очистить жесткой щеткой, чтобы снять копоть и загрязнения. Потом вымыть губкой с мыльным раствором, ополоснуть теплой водой и вытереть насухо. Просушить коптильную камеру в перевернутом виде.

ВНИМАНИЕ: Соблюдайте санитарно-гигиенические правила и условия приготовления, хранения и использования продуктов питания!

ПРИ НЕ СОБЛЮДЕНИИ ВЫШЕПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ПРАВИЛ, ПРЕТЕНЗИИ НА ТОВАР НЕ ПРИНИМАЮТСЯ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи.

В течение гарантийного срока предприятие обязуется безвозмездно устранять неисправности, возникшие по его вине.

Претензии предприятием-изготовителем от частных лиц не принимаются. Следует обращаться в торгующую организацию.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- не соблюдения правил установки и пользования коптильной;
- нарушения правил хранения, и транспортирования;
- самостоятельного ремонта ее владельцем.

Наличие разнотонности и потемнения после использования коптильни не является дефектом.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Коптильня	Ø400 <input type="checkbox"/>	Ø400-Н <input type="checkbox"/>	Ø400-К /компакт/ <input type="checkbox"/>	Ø400- -КН <input type="checkbox"/>	Ø400- -КК <input type="checkbox"/>	Ø400- -ККН <input type="checkbox"/>
	Ø300 <input type="checkbox"/>	Ø300-Н <input type="checkbox"/>	Ø300-К /компакт/ <input type="checkbox"/>	Ø300- -КН <input type="checkbox"/>	Ø300- -КК <input type="checkbox"/>	Ø300- -ККН <input type="checkbox"/>
нужное пометить <input checked="" type="checkbox"/>						

изготовлена в соответствии с ТО 260401-64-2009 и признана годной для эксплуатации.

Начальник БТК

личная подпись

расшифровка подписи

М.П.

год, месяц, число

Дата продажи: _____ подпись продавца _____

Штамп магазина

Адрес предприятия: Россия, 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зайцева,65

ООО «ПетрозаводскМаш-ТНП»

Коммерческий отдел: телефон (8142) 716637
тел/факс (8142) 716814

