

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
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
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru

Окуриватель HotmixPRO Smoke



Технические характеристики:

Габариты Д x Ш x В, мм	163 x 276 x 266
Напряжение, В	220 В

Описание и технические характеристики

Окуриватель **HotmixPRO Smoke** производства **HotmixPRO (Италия)**

Окуриватель **HotmixPRO Smoke** – это уникальное устройство, которое сделает любые блюда изысканными и неповторимыми. Новые ароматы- это новые блюда в вашем меню! Погрузитесь в мир кулинарных фантазий и создавайте свои шедевры вместе с HotmixPro Smoke!

HotmixPro Smoke отличается от других окуривателей особой технологией обработки. Холодный дым, создаваемый аппаратом, не поднимается вверх, что обеспечивает его более полный контакт с продуктом. Еще больше аромата, еще больше возможностей для вариаций при готовке!

Помимо этого, при низких температурах снижается риск развития бактерий, а продукт не подвергается ненужной тепловой обработке. Готовьте без риска и сохраняйте идеальную текстуру вашей еды!

HotmixPro Smoke – это первый в своем классе окуривающий аппарат, в котором потоки дыма проходят через ароматическую жидкость, в которую при желании можно добавить лед для лучшего охлаждения. Таким образом, дым будет не просто холодным, но и ароматным. Жидкость в свою очередь также обогатиться

запахом дыма и может в последующем использоваться поваром при создании новых рецептов.

Еще одно достоинство аппарата – возможность подключения к термомиксерам HotmixPro, которая открывает еще большие перспективы перед пользователем. Так, объединяя HotmixPro Smoke и Дегидратор HotmixPro DRY можно создать окуриватель горячим дымом с особо точным контролем температуры.

HotmixPRO SMOKE – это настоящая инновация в своем классе, которая позволяет получить идеальное курение за самое короткое время с прекрасным конечным результатом.

Он полностью изготовлен из гигиеничной нержавеющей стали AISI 304. Работает от сети 110В-240В.



ПОЧЕМУ ИМЕННО ОКУРИВАТЕЛЬ?

Окуривание – это технология обработки пищи, которая появилась очень давно. Изначально она применялась для продления срока хранения продукта. Постепенно с этого поприща его вытеснили охлаждение и заморозка, но окуривание, тем не менее, не потеряло своей актуальности. Любовь к копченым продуктам была и остается теперь. Копчености, обладающие неповторимым ароматом, значительно обогащают любое меню и привлекают клиентов.

ТОНКОСТИ ПРОЦЕССА ОКУРИВАНИЯ

Наиболее важными параметрами процесса окуривания являются температура и влажность дыма. Горячий и холодный дым придают абсолютно разные вкусоароматические оттенки пище.

Главная задача повара создать качественный дым, чтобы он максимально воздействовал на вкус и внешний вид продукта. Дым для окуривания образуется при горении дерева. В нем содержится лигнин, состоящий из массы ароматических элементов, которые и создают тот специфический «дымный» вкус. При температуре выше 300 градусов лигнин производит большое количество фенолов. Многие фенолы обладают сильнейшими антиоксидантными свойствами, способными предотвратить порчу продуктов.

Сжигание древесины при 400 градусах повышает ароматические свойства дыма. Это оптимальная температура, при которой в дым попадают фенолы, а кислоты с неприятным вкусом отсеиваются.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Перед процессом окуривания важно убедиться, что уровень температуры оптимален для создания «идеального дыма». Для этого необходимо знать, как управлять воздушным потоком:

1. Если вы уменьшаете поступление кислорода, количество ароматических элементов будет скудным, в то время как в дым попадут полициклические углеводороды, в т.ч. и канцерогены. Много дыма без огня – это недостаточная температура.
2. Излишки кислорода приводят к сильному горению пламени. Это высокая температура. Следует придерживаться «золотой середины», поддерживая горение без сильного пламени и получая безопасный дым.

ДЫМ

Дым состоит из нескольких компонентов – твердые частицы, микрокапли жидкости, взвешенные в воздухе и испаренные химические элементы.

Почти все элементы, которые придают продукту специфический цвет, вкус и аромат копчености, содержатся в невидимых газах. Именно они выполняют всю основную работу при копчении, при том что составляют они всего лишь малую долю от общего объема дыма.

Необходимо позволить этим газам пропитать не только поверхность, но и всю толщину продукта. Капли жидкости в свою очередь при окуривании оседают на поверхности продукта. Они практически не проникают в него, но вносят свой вклад в текстуру и запах внешней части пищи.

В отличие от них испаренные химические элементы легко проникают в толщу мяса или рыбы и придают аромат копчености всему куску.

ТЕКСТУРА ПРОДУКТА

Если продукт излишне сухой, то аромат не сможет проникнуть в его толщу на достаточную глубину. При излишней влажности пищи, жидкие и газообразные составляющие дыма будут конденсироваться на ее поверхности и испаряться.

Для оптимального результата необходимо убедиться, что поверхность продукта горячая и немного липкая. Это является показателем нужной влажности.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
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
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru