

# SIKOM



Завод-производитель  
технологического оборудования  
для предприятий общественного питания

Коптильни для пикников

# КМУДЖИК

Завод «СИКОМ» представляет новую линейку коптилен для пикников «КМУДЖИК»

**К** КОПТИЛЬНИ  
**М** МАЛЫЕ  
**У** УНИВЕРСАЛЬНЫЕ  
**Д** ДЛЯ  
**Ж** ЖАРКИ  
**И** И  
**К** КОПЧЕНИЯ



**Модели КР-2.2, КР-2.3, КР-2.4**

Для холодного и горячего копчения, жарки на вертелах (шампурах)  
с возможностью запекания.

## Чем отличаются наши коптильни от других?

1. Более 17 лет завод «СИКОМ» производит оборудование для предприятий фаст-фуда, ресторанов, кафе, буфетов и кулинарий. Большой опыт работы позволяет обеспечить высокое качество выпускаемого оборудования.

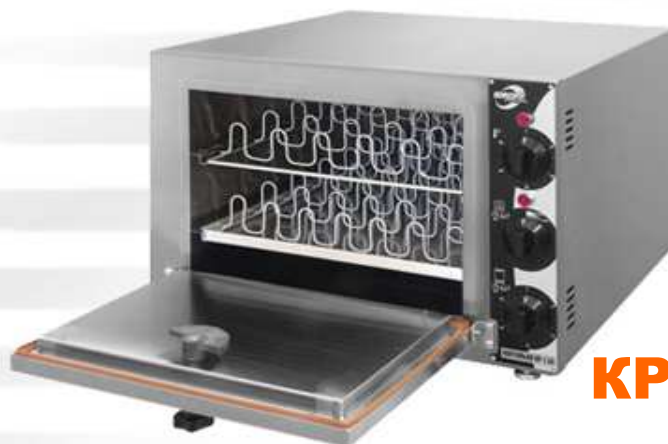
2. Завод «СИКОМ» производит много лет мини-коптильни и универсальные коптильни (в т.ч. с электронным управлением) для предприятий общественного питания.

3. Вся продукция завода сертифицирована в РосТесте (Санкт-Петербург) и запатентована в РФ.

4. Абсолютно все детали коптилен выполнены из пищевой нержавеющей стали.



**KP-3.200K**



**KP-1.30**



**KP-1.60**

## Коптильни КМУДЖИК чрезвычайно многофункциональны:

1) Во всех моделях предусмотрена возможность как выкладывать продукт на полочки, так и подвешивать.



2) В моделях КР-2.3 и КР-2.4 можно не только коптить, но и жарить на вертелах.



3) В модели КР-2.4 кроме жарки и горячего копчения предусмотрена возможность холодного копчения.



4) Модели КР-2.3 и КР-2.4 имеют собственный источник тепла (топку с колосниковой решеткой)



# КМуджик **КР-2.4** (3 в одном)

## ТОПОВАЯ МОДЕЛЬ

- Холодное копчение
- Горячее копчение
- Жарка на вертелах



# КМуджик **КР-2.3** (2 в одном)

- Горячее копчение
- Жарка на вертелах



# кмуджик **КР-2.2**

- Только горячее копчение



## Копчение крупнопорционных продуктов





## Копчение мелкопорционных продуктов



## Приготовление шашлыка



**Коптильни КМУДЖИК являются незаменимыми помощниками для пикника и рыбалки. Это отличный подарок!**

