

# Коптильни под мясо, рыбу, сыр и колбасы

Коптильни от производителя для дома, дачи, заготовок, охоты, рыбалки, заказов и небольшого производства.

**Горячее копчение • холодное копчение • сушка • вяление • варка • прогрев**

Напрямую от производителя — на выгодных условиях и без переплат. Производство в Омске, доставка по России и странам СНГ.

**60-1300 л**

под дом, дачу и большие партии

**5-110 кг**

реальная загрузка за цикл

**1-5 лет**

гарантия и помощь с запуском



# Покупаете коптильню у производителя — без посредников

Мы сами изготавливаем коптильни, поэтому можем показать корпус, камеру, сборку и комплектацию до заказа. Так покупатель заранее понимает, за что платит, и выбирает модель не “на глаз”, а под свои продукты и объём загрузки.

<b>Собственное производство</b> Контролируем корпус, камеру, сборку и комплектацию. Можно запросить фото или видео конкретной модели.	<b>Без посредников</b> Покупка напрямую от производителя: без дилерской наценки и лишних переплат.	<b>Покажем до заказа</b> Пришлём видео, проведём созвон или покажем производство по видеосвязи.
<b>Поможем выбрать</b> Подберём объём под мясо, рыбу, сыр, сало, колбасы, заготовки или регулярные партии.	<b>Доставка по России и СНГ</b> Перед отправкой уточняем габариты, комплектацию и удобный способ доставки.	<b>Первый запуск</b> Подскажем режимы, рецепты, дым, температуру и порядок работы с первой партией.



## Что можно запросить перед покупкой

- фото и видео внешнего вида и внутренней камеры;
- рейки, крючки, высоту загрузки и место под продукт;
- блок управления, настройки температуры, дыма и времени;
- комплектацию и дополнительные элементы под вашу задачу.

# Что можно готовить в коптильнях

Одна камера закрывает разные задачи: от домашнего стола и дачных заготовок до заказов и регулярной загрузки. В коптильнях готовят мясо, рыбу, птицу, сыр, сало, колбасы, снеки и вяленые продукты.

<p><b>Мясо</b></p> <p>Грудинка, рёбра, окорок, рулеты, карбонад, сало и мясные деликатесы.</p>	<p><b>Рыба</b></p> <p>Речная и морская рыба: целиком, кусками или филе. Подходит для горячего и холодного копчения.</p>	<p><b>Птица</b></p> <p>Курица, утка, крылья, окорочка и партии для семьи или гостей.</p>
<p><b>Колбасы</b></p> <p>Домашние колбасы, купаты, мясные заготовки и работа с отеплением/варкой.</p>	<p><b>Сыр и сало</b></p> <p>Сыр, сало, яйца, орехи и холодные закуски.</p>	<p><b>Сушка и вяление</b></p> <p>Мясо, рыба, снеки, вяленые продукты и партии для заказов.</p>

## Для кого подходит

- для дома и семьи;
- для дачи и заготовок к выходным;
- для охотников и рыбаков;
- для заказов и продаж;
- для небольшого производства и регулярной загрузки.



## 6 режимов в одной камере

Коптильня нужна не только для копчения. В зависимости от модели и комплектации в одной камере можно работать с температурой, дымом, сушкой, вялением, варкой и прогревом продукта.

<b>Горячее копчение</b> Для мяса, рыбы, птицы, сала и быстрых домашних партий.	<b>Холодное копчение</b> Для сыра, сала, рыбы, колбас и деликатесов с аккуратным дымом.	<b>Сушка</b> Для снеков, рыбы, мяса и продуктов, где важно убрать лишнюю влагу.
<b>Вяление</b> Для мясных и рыбных заготовок, где важны стабильный режим и вентиляция.	<b>Варка</b> Для колбас и мясных изделий, где требуется контролируемая термообработка.	<b>Прогрев</b> Для подготовки продукта и работы с этапами перед копчением.

Важно: режимы и оснащение зависят от модели и комплектации. Для сыра, колбас, рыбы, мяса и больших партий подбираются разные элементы камеры, вентиляции и управления.

# Модели по объёму и загрузке

Ниже — основные объёмы. Загрузку лучше считать не только по литрам, а по реальному продукту: рыба, колбасы, крупные куски мяса и сыр занимают камеру по-разному.



**60 л**

Загрузка: до 5–7 кг

Компактная модель для первых запусков и небольших домашних партий.



**90 л**

Загрузка: до 10–12 кг

Удобный вариант для семьи, гостей и регулярных заготовок на даче.



**120 л**

Загрузка: до 15–17 кг

Универсальный объём для мяса, рыбы, птицы, сыра и колбас.



**200–250 л**

Загрузка: до 20–35 кг

Для частого копчения, охоты, рыбалки, крупных кусков и первых продаж.



### **550 л**

Загрузка: до 50–60 кг

Для стабильной работы с крупными партиями и заказами.



### **1300 л**

Загрузка: до 100–110 кг

Большая камера для регулярного производства и заказных партий.



### **Сушилка 1300 л**

Загрузка: до 100–110 кг

Отдельная камера для сушки и вяления больших партий.

## Размеры и загрузка по основным моделям

Таблица помогает быстро сравнить объём, внешние габариты и примерную загрузку за цикл. Точные характеристики и комплектация уточняются перед заказом.

60 НП / 60 НД	350×380×570	550×550×900 / 600×700×1000	40 кг	до 5-7 кг
90 НП / 90 НД	340×370×800	550×550×1200 / 700×610×1250	40 кг	до 10-12 кг
120 НП / 120 НД	380×460×755	590×600×1200 / 730×700×1200	50 кг	до 15-17 кг
200-250 НП / НД	445×620×970	650×800×1270 / 820×850×1400	60 кг	до 20-30 кг
550 НП / НД / ННП	640×765×1210	900×960×1610 / 980×1000×1800	100-120 кг	до 50-60 кг
1300 НП / ННП	850×855×1800	970×980×2200 / 950×1000×2200	150 кг	до 100-110 кг

Сокращения в названиях моделей обозначают исполнение и комплектацию. Разные исполнения отличаются крышей, корпусом, камерой и набором элементов под место установки и продукты.

# Комплектация и полезные элементы

Комплектация зависит от модели, но логика простая: камера должна быть удобной для загрузки продукта, а управление — понятным для первого запуска и регулярной работы.

<p><b>Камера и корпус</b></p> <p>Внутренняя камера, дверь, корпус и исполнение под место установки: улица, навес, помещение или цех.</p>	<p><b>Рейки и крючки</b></p> <p>Помогают разместить мясо, рыбу, колбасы и крупные куски без лишней тесноты.</p>	<p><b>Управление</b></p> <p>Температура, время, дым и этапы приготовления — объясняем перед первым запуском.</p>
<p><b>Поддон и полки</b></p> <p>Для удобной работы с жиром, продуктом и оснасткой.</p>	<p><b>Вентиляция и сушка</b></p> <p>Важны для сушки, вяления и равномерной обработки продукта.</p>	<p><b>Дополнительные элементы</b></p> <p>Подбираются под задачу: регулярные партии, сыр, колбасы, рыба, крупное мясо.</p>



## Что важно при выборе

- какие продукты будут готовиться чаще всего;
- какой объём нужен за один запуск;
- где будет стоять коптильня;
- нужна ли крыша домиком для улицы;
- какие режимы важны: копчение, сушка, вяление, варка, прогрев.

# Как выбрать объём коптильни

Самая частая ошибка — выбирать только по литрам. Лучше отталкиваться от продукта, загрузки и сценария использования. Для семьи достаточно одного объёма, для рыбалки или заказов нужен запас, а для регулярных партий важна повторяемость результата.

<b>1. Сколько продукта за запуск</b> Для семьи, заготовок на выходные и заказов нужны разные объёмы камеры.	<b>2. Что будете готовить</b> Мясо, рыба, сыр, колбасы и крупные куски занимают разное место внутри.	<b>3. Где будет стоять</b> Улица, навес, помещение или цех влияют на исполнение корпуса и крышу.
<b>4. Что нужно в комплекте</b> Рейки, крючки, камера, управление и дополнительные элементы под вашу задачу.	<b>5. Как часто будете запускать</b> Редкие домашние партии и регулярные продажи требуют разного запаса по объёму.	<b>6. Какие режимы нужны</b> Для копчения, сушки, вяления, варки и прогрева может отличаться комплектация.

# Не оставим один на один с коптильней

После покупки вы получаете не просто камеру, а понятный старт: видеоинструкцию, рецепты, помощь с режимами и поддержку по результату первой партии.

<b>ИИ-помощник</b> Подберёт рецепт под вашу коптильню, продукт и загрузку.	<b>База рецептов</b> Мясо, рыба, сыр, сало, колбасы, птица и закуски.	<b>Режимы копчения</b> Температура, дым, время и подготовка продукта.
<b>Первый запуск</b> Видео и инструкция, чтобы начать без ошибок.	<b>Поддержка</b> Ответим на вопросы и поможем разобраться результат.	<b>Щепа на старт</b> Поможем начать первые запуски без лишних поисков и догадок.

Примеры тем, с которыми помогаем: грудинка — температура, дым и время; рыба — горячее и холодное копчение; колбасы — варка, отепление, копчение; птица — сочный результат без пересушки; сыр и сало — деликатесы холодного копчения.

# Коптильни под разные задачи

Модель выбирают не только по литрам. Важны продукты, реальная загрузка, место установки, частота запусков и нужные режимы. Для дома, дачи, охоты, рыбалки, заказов и небольшого производства подходят разные объёмы камеры.

## Для дома и дачи

- коптильни 60, 90 и 120 л для семейных партий;
- мясо, рыба, сало, сыр, птица и закуски;
- компактный размер и понятный первый запуск;
- варианты под улицу, навес или помещение.

## Для охоты и рыбалки

- загрузка после рыбалки, охоты или дачных заготовок;
- крупные куски мяса, рыба целиком, рёбра и птица;
- модели 120, 200-250 и 550 л для частых запусков;
- режимы копчения, сушки и вяления.

## Для заказов и бизнеса

- стабильные партии мяса, рыбы, колбас и снеков;
- камеры 550 и 1300 л для регулярной загрузки;
- работа с горячим и холодным копчением;
- подбор комплектации под продукт и объём.

# Частые вопросы перед выбором коптильни

## Как понять, какой объём нужен?

Считать не только литры, а реальную загрузку. Для семьи, дачи, рыбалки, охоты и регулярных заказов нужны разные объёмы камеры.

## Можно ли коптить мясо, рыбу, сыр и колбасы?

Да. В одной коптильне можно готовить разные продукты. Главное — правильно подобрать режим, температуру, дым и оснастку.

## Подходит ли коптильня для холодного копчения?

Да, при подходящей комплектации доступны горячее и холодное копчение, сушка, вяление, варка и прогрев.

## Что выбрать для дома и дачи?

Чаще всего смотрят 60, 90 или 120 литров. Если планируются крупные партии, лучше рассмотреть 200–250 литров.

## Что выбрать для больших партий?

Для регулярной большой загрузки обычно смотрят 550–1300 литров.

## Доставляете по СНГ?

Да, отправляем по России и странам СНГ. Перед отправкой уточняем комплектацию, габариты и удобный способ доставки.

# Копти и Точка

Коптильни напрямую от производителя для дома, дачи, заготовок, охоты, рыбалки, заказов и небольшого производства.

## Производство коптилен

Коптильни для дома, дачи и бизнеса. Работа напрямую с производства.

**Телефон: +7 (908) 805-32-05**

**Сайт: [averyanof.ru](http://averyanof.ru)**

Россия, г. Омск, ул. Челюскинцев 4-я

Доставка по России и странам СНГ.

