

Smoker-Box 1160



Descripción

Los aromas de humo dan a la carne, pescado y verduras un sabor muy especial. Esta nota especial de los alimentos puede conseguirse con el Smoker-Box ya durante el proceso de cocción. El fácil manejo lo dice todo: el Smoker-Box se conecta a la fuente de alimentación y el proceso de ahumado en el horno combinado de vapor-convección puede iniciarse directamente.

Características

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Material: | Acero inoxidable |
| • Diseño: | Con serpentín |
| • Diseñado para: | Hornos convección y vapor |
| • Indicación importante: | Temperatura máxima del ahumador: 200 °C |
| • Consta de: | Componente de alimentación
Smoker-Box |
| • Capacidad: | 1,16 litro(s) |
| • Medidas del Smoker-Box: | 125 x 470 x 75 mm (an. x prof. x al.) |
| • Material combustible adecuado: | Materiales convencionales para ahumadores |
| • Interruptor de encendido/apagado: | Sí |
| • Luz indicadora: | Listo para funcionar
Calentamiento |
| • Potencia nominal: | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Medidas: | an. 130 x prof. 470 x al. 75 mm |
| • Peso: | 6,6 kg |



- ▶ Proceso de ahumado simple en el horno de combinado de vapor-convección
- ✓ El material combustible arde sin llama gracias al serpentín



- ▶ Incluye
- ✓ Adaptador de corriente
- ✓ Smoker-Box



- ▶ Smoker-Box
- ✓ Medidas: an. 125 x prof. 470 x al. 75 mm
- ✓ 1,16 litros de capacidad