

SMALL SMOKER 4 - WĘDZARNIA GASTRONOMICZNA



Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 100 cm
- głębokość (bok) 60 cm
- wysokość 170 cm

Wymiary wewnętrzne - przestrzeni roboczej:

- szerokość (prześwit drzwi) 55 cm
 - głębokość 50 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 66 cm

Ilość półek: 5

Pojemność w litrach: 180 l

Pojemność w kilogramach: 20 kg

System wędzenia: dymem lub uwodnionym dymem

Zasilanie:

- napięcie 230V
- moc grzałek 2800 W
- moc grzałki wytwornicy pary 2000W
- całkowita moc zainstalowana 5000 W

Wykonanie: stal nierdzewna kwasoodporna

Dostępne funkcje:

- suszenie
- wędzenie zimne
- wędzenie gorące
- wędzenie z parą
 - parzenie
- pieczenie do 150st.C.
- pasteryzowanie gorącym powietrzem
 - pasteryzowanie parą
 - mycie ręczne

Sterowanie manualne

SKU: N/A | **Categories:** [Wędzarnie gastronomiczne](#)

WYPOSAŻENIE:

- czujnik temperatury w wędzarni
- cyfrowy wyświetlacz temperatury zadanej i rzeczywistej w wędzarni
 - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
 - cyfrowy wyświetlacz temperatury w wyrobie
 - kompresor
 - regulator gęstości dymu
 - grzałka 2800 W / 230 V
 - perforowana osłona grzałki
 - wytwornica pary z grzałką 2000 W / 230 V
- dymogenerator do zimnego i gorącego wędzenia z:
 - rusztem
 - popielnikiem
- kominiek z przepustnicą i daszkiem o średnicy 100 mm
 - dwie przepustnice świeżego powietrza
- odpływ w podłodze z rurą spustową i zaworem kulowym
 - termoizolacja ścian o grubości 30 mm
 - stelaż nierdzewny o wysokości 40 cm
 - drzwiczki z hartowaną szybą
 - silikonowe uszczelki w drzwiach