

SMALL SMOKER 2 - WĘDZARNIA OGRODOWA



Wymiary zewnętrzne:

- szerokość (front) 63 cm
- głębokość (bok) 84 cm
- wysokość (wraz z kominkiem) 195 cm

Wymiary wewnętrzne - przestrzeni roboczej:

- szerokość (prześwit drzwi) 55 cm
 - głębokość 47 cm
- wysokość (prześwit drzwi) 55 cm

Ilość półek: 3 szt

Pojemność w litrach: 135 l

Pojemność w kilogramach: do 15 kg

System wędzenia: dymem

Zasilanie:

- napięcie 230V
- moc grzałek 2x2200W/230V
- moc grzałki wytwornicy pary 2000W/230V
- całkowita moc zainstalowana 6800W

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](#), [Wędzarnie ogrodowe](#)

WYPOSAŻENIE:

- czujnik temperatury w wędzarni
- cyfrowy wyświetlacz temperatury zadanej i rzeczywistej w wędzarni
 - igłowy czujnik temperatury w wyrobie
- cyfrowy wyświetlacz temperatury w wyrobie
 - kompresor 50W/230V
 - regulator gęstości dymu
 - grzałka główne 2x2200W/230V
 - perforowana osłona grzałki
- wytwornica pary z grzałką 2000W/230V
 - wentylator nadmuchowy 200W/230V
- 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
 - stelaż nierdzewny na kółkach z hamulcami
 - drzwiczki z hartowana szybą
 - silikonowe uszczelki w drzwiach