



Affumicatore alimentare h19822

Affumicatore per alimenti uso verticale con temperatura sia a caldo che a freddo.

L'affumicatore consente di aromatizzare gli alimenti e allungarne la conservazione, è ideale per l'affumicatura di carni, pesce, formaggi, salumi e alimenti in genere.

Il materiale per affumicatura è ottenuto da legno di faggio e rovere compressi, senza utilizzo di collanti e altre sostanze chimiche. Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di calore e fumo rispetto al materiale non compresso reperibile sul mercato.

Caratteristiche tecniche :

- Struttura in acciaio INOX AISI 430
- Incluse 3 griglie in acciaio INOX AISI 304 e 5 ganci INOX a 1 punta per appendere i prodotti da affumicare
- Cassetto bruciatore e teglia degrassatura in acciaio inox AISI 430
- Fornita in dotazione confezione da 1 kg. di materiale per affumicatura (cippatura compressa di legno duro) per 5/10 cicli
- Coperchio anteriore a scorrimento e apertura totale, per permettere l'inserimento orizzontale delle griglie
- Regolatore tiraggio aria superiore
- Foro di inserimento termometro per verifica temperatura
- cm 46x29 h. 86
- Peso 15.5 Kg

INFORMAZIONI

- **Altezza** 86 cm
- **Larg.** 46 cm
- **Profondita** 29 cm
- **Tipologia** verticale
- **Garanzia** 1 anno