Bartscher
www.bartscher.com

Smoker-Box 1160

▶ Fumage facile dans le four mixte

✓ Le combustible se consume lentement grâce à la spirale chauffante

▶ Composée de

✓ Bloc d'alimentation

✓ Smoker-Box

▶ Smoker-Box

✓ Dimensions : l 125 x P 470 x H 75 mm

✓ Contenance de 1,16 litre

Description

Les arômes fumés apportent un goût particulier à la viande, au poisson et aux légumes. Grâce à la Smoker-Box, ce goût spécial peut déjà être apporté aux aliments pendant la cuisson. Elle est extrêmement facile à utiliser : il suffit de brancher la Smoker-Box au bloc d'alimentation et le fumage dans le four mixte démarre directement.

Caractéristiques

• Matériau :	Acier inoxydable
• Modèle :	Avec spirale chauffante
• Conçu pour :	Fours mixtes
• Remarque importante :	Température de fumage maximale : 200 °C
• Composée de :	Bloc d'alimentation
	Smoker-Box
• Contenance :	1,16 litre(s)
• Dimensions de la Smoker-Box :	L 125 x P 470 x H 75 mm
• Combustible adapté :	Matériaux de fumage courants
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Témoin lumineux de contrôle :	Prêt à l'emploi
	Chauffage
• Puissance :	0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Dimensions :	L 130 x P 470 x H 75 mm
• Poids :	6,6 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 117712

GTIN 4015613779195