

Smoker-Box 1160



Beschrijving

Rookaroma's geven vlees, vis en groenten een heel bijzondere smaak. Met de Smoker-Box kan dit speciale aroma al tijdens het bereidingsproces aan het voedsel worden toegevoegd. De eenvoudige bediening spreekt voor zich: de Smoker-Box wordt aangesloten op het elektriciteitsnet en het rookproces in de combi-steamer kan direct beginnen.

Kenmerken

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| • Materiaal: | Roestvrij staal |
| • Uitvoering: | Met verwarmingsspiraal |
| • Ontworpen voor: | Combi-steamers |
| • Belangrijke aanwijzing: | Maximale rooktemperatuur: 200 °C |
| • Bestaande uit: | Netadapter
Smoker-Box |
| • Inhoud: | 1,16 liter |
| • Afmetingen Smoker-Box: | B 125 x D 470 x H 75 mm |
| • Geschikt brandmateriaal: | Standaard Smoker-materialen |
| • Aan/Uit-schakelaar: | Ja |
| • Controlelampje: | Gebruiksklaar
Verwarmen |
| • Vermogen: | 0,2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Afmetingen: | B 130 x D 470 x H 75 mm |
| • Gewicht: | 6,6 kg |



- ▶ Eenvoudig rookproces in combi-steamer
- ✓ Het brandbare materiaal dooft langzaam uit door de verwarmingsspiraal



- ▶ Bestaande uit
- ✓ Netvoedingsadapter
- ✓ Smoker-box



- ▶ Smoker-box
- ✓ Afm.: B 125 x D 470 x H 75 mm
- ✓ Inhoud 1,16 liter