

Smoker-Box 1160



Descripción

Los aromas de humo dan a la carne, pescado y verduras un sabor muy especial. Esta nota especial de los alimentos puede conseguirse con el Smoker-Box ya durante el proceso de cocción. El fácil manejo lo dice todo: el Smoker-Box se conecta a la fuente de alimentación y el proceso de ahumado en el horno combinado de vapor-convección puede iniciarse directamente.

Características

• Material:	Acero inoxidable
• Diseño:	Con serpentín
• Diseñado para:	Hornos convección y vapor
• Indicación importante:	Temperatura máxima del ahumador: 200 °C
• Consta de:	Componente de alimentación Smoker-Box
• Capacidad:	1,16 litro(s)
• Medidas del Smoker-Box:	125 x 470 x 75 mm (an. x prof. x al.)
• Material combustible adecuado:	Materiales convencionales para ahumadores
• Interruptor de encendido/apagado:	Sí
• Luz indicadora:	Listo para funcionar Calentamiento
• Potencia nominal:	0,2 kW 230 V 50/60 Hz
• Medidas:	an. 130 x prof. 470 x al. 75 mm
• Peso:	6,6 kg



- ▶ Proceso de ahumado simple en el horno de combinado de vapor-convección
- ✓ El material combustible arde sin llama gracias al serpentín



- ▶ Incluye
- ✓ Adaptador de corriente
- ✓ Smoker-Box



- ▶ Smoker-Box
- ✓ Medidas: an. 125 x prof. 470 x al. 75 mm
- ✓ 1,16 litros de capacidad