

Коптильна коробка 1160



Опис

Ароматизатори диму надають м'ясу, рибі, а також овочам особливого смаку. Цю спеціальну родзинку можна додавати в їжу в процесі приготування за допомогою коптильної коробки. Простота використання говорить сама за себе: коптильна коробка підключається до електромережі, і процес копчення в пароконвектоматі може бути розпочатий негайно.

Особливості

- | | |
|-------------------------------|---|
| • Матеріал: | Високоякісна сталь |
| • Модель: | Із нагрівальною спіраллю |
| • Призначено для: | Пароконвектомат |
| • Важлива вказівка: | Максимальна температура копіння: 200 °C |
| • Складається з: | Блок живлення |
| | Коптильна коробка |
| • Об'єм: | 1,16 л |
| • Розміри коптильної коробки: | Ш 125 x Г 470 x В 75 мм |
| • Відповідне паливо: | Комерційно доступні коптильні матеріали |
| • Вимикач: | так |
| • Контрольна лампочка: | Готовність до роботи |
| | Нагрівання |
| • Підключення: | 0,2 кВт 230 В 50/60 Гц |
| • Розміри: | Ш 130 x Г 470 x В 75 мм |
| • Вага: | 6,6 кг |



- ▶ Простий процес копчення в пароконвектоматі
- ✓ Паливо томиться завдяки нагрівальній спіралі



- ▶ Склад
- ✓ Блок живлення
- ✓ Коптильна коробка



- ▶ Коптильна коробка
- ✓ Розмір: Ш 125 x Г 470 x В 75мм
- ✓ 1,16 літра об'єму