

Коптильня для пароконвектомата 1160



Описание

Аромат дыма придает мясу, рыбе, а также овощам особый вкус. Эту особую нотку можно добавить к блюду в процессе приготовления с помощью коптильной коробки. Простое управление говорит само за себя: коптильная коробка подключается к электросети, и процесс копчения в пароконвектомате можно сразу же начать.

Особенности

- | | |
|----------------------------------|--|
| • Материал: | Нержавеющая сталь |
| • Модель: | С нагревательной спиралью |
| • Рассчитано для: | Пароконвектоматы |
| • Важная информация: | Максимальная температура копчения: 200 °C |
| • Состоит из: | Блок живления
Коптильня коробка |
| • Вместимость: | 1,16 л |
| • Размер коптильной коробки: | Ш 125 x Г 470 x В 75 мм |
| • Подходящий топливный материал: | Имеющиеся в продаже материалы для копчения |
| • Выключатель: | да |
| • Контрольная лампа: | Готовность к работе
Нагрев |
| • Мощность: | 0,2 кВт 230 В 50/60 Гц |
| • Габариты: | Ш 130 x Г 470 x В 75 мм |
| • вес: | 6,6 кг |



- ▶ Простой процесс копчения в пароконвектомате
- ✓ Топливный материал раскаляется из-за нагревательной спирали



- ▶ Состоит из
- ✓ Блок питания
- ✓ Коптильня коробка



- ▶ Коптильня коробка
- ✓ Размеры: Ш 125 x Г 470 x В 75 мм
- ✓ Емкость 1,16 литра