Datos válidos para el día: 06-06-2025 07:31

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/horno-para-ahumar-profesional-4-rejillas-70-l-p-935.html

Horno para ahumar profesional 4 rejillas 70 L

precio	**567.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4-6 dias**
Número de catálogo	**MP10010731**
Código del fabricante	**10010731**
Código EAN	**4250928641144**

Descripción del producto

Horno para ahumar profesional 4 rejillas 70 L

La funcionalidad efectiva del dispositivo se debe tanto a la espaciosa cámara de ahumado de **70 litros** como a las cuatro rejillas extraíbles. Como resultado, el usuario tiene la posibilidad de preparar simultáneamente muchas especialidades ahumadas de diferentes tamaños.

La aplicación universal del modelo resulta de la presencia de un termostato moderno que mantiene la temperatura indicada en el rango de **0 a 110 ° C**. Esto le permite elegir uno de los dos métodos de ahumado: caliente (**52 - 80 ° C**) y horneado simultáneo (**más de 82 ° C**).

Un práctico cajón garantiza la cómoda recarga de material combustible durante el uso del ahumador eléctrico . Si es necesario, simplemente deslícelo hacia afuera y rellénelo con chips y reponga el caldo. Durante esta operación, no es necesario abrir la puerta de la cámara de ahumado.

El control libre del funcionamiento del dispositivo es posible gracias al uso de soluciones de diseño bien pensadas. Utilice el temporizador preciso para definir el tiempo (**0 - 120 minutos**) durante el cual se procesarán los productos alimenticios. Su caducidad se indica mediante un sonido. Una chimenea con apertura de ventilación regulable permitirá coordinar el flujo de humo, que determina la intensidad del sabor y aroma de las carnes ahumadas.

Los indicadores integrados garantizan una supervisión completa del proceso de ahumado. Dos lámparas, verde y naranja, informan sobre el estado actual de la máquina. El primero indica que el equipo se ha encendido, el segundo informa que el proceso de calentamiento está en curso. Además, el dispositivo está equipado con un moderno sensor de temperatura que permite su monitorización. El valor actual se muestra en grados Celsius y Fahrenheit.

La seguridad en el uso del modelo se debe al hecho de que la puerta de la cámara de ahumado tiene un material de sellado confiable y dos cerraduras. En la práctica, esto asegura una total impermeabilidad al humo hacia el exterior. Un fusible térmico de clase alta es responsable de la protección contra el sobrecalentamiento. Su presencia reduce significativamente el riesgo de dañar al fumador.

La construcción duradera y estable del horno de ahumado se debe a los materiales con los que fue creado. Se utilizó acero inoxidable para fabricar la carcasa y las partes de los componentes. Sus ventajas características son la resistencia a la corrosión y la suciedad persistente, así como a los daños mecánicos en forma de abrasiones, abolladuras y rayones. Los pies antideslizantes aseguran el equilibrio con el suelo, sin dañarlo.

La movilidad del dispositivo se debe a su tamaño compacto y su peso relativamente bajo. Una conveniencia adicional en este asunto son las manijas laterales ergonómicas que le permiten transportar convenientemente el equipo a la ubicación seleccionada.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**
Potencia:**1,000 W**
Volumen:**70 L**
Rango de temperatura:**30 – 110 °C**
Altura de la chimenea:**13 cm**
Tiempo programable:**120 minutos máx.**
Número de rejillas:**4**
Medidas (LxAxA):**60 x 43 x 102 cm**
Peso:**33 kg**
Medidas de envío (LxAxA):**54 x 46 x 92 cm**
Peso del envío:**34,5 kg**

Contenido del envío:

- Horno para ahumar
- Tubo de ventilación
- 1 contenedor para grasa (con desagüe a la fuente de recogida)
- Fuente para grasa
- Compartimento para brasas
- Regulador de temperatura con temporizador
- 4 rejillas
- 10 ganchos

Puntos destacados:

- Óptimo para ahumado profesional de carne y pescado en restaurantes y hoteles
- Rango de temperatura entre 30 - 110°C que posibilita el ahumado en frío o caliente
- Temporizador con función de alarma de hasta 120 minutos
- Potencia: 1.000 W
- Fabricado en acero inoxidable
- Contenido del paquete: tubo de ventilación, contenedor de recogida y bandeja colectora para grasa, contenedor de recogida de cenizas, compartimento para brasas, ajuste de temperatura con temporizador, 4 rejillas y 10 ganchos