

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-para-ahumar-profesional-8-estantes-p-774.html>



Horno para ahumar profesional 8 estantes

precio **790.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4-6 días**

Número de catálogo **MP10010730**

Código del fabricante **10010730**

Descripción del producto

Horno para ahumar profesional 8 estantes

Información sobre el producto "Ahumador eléctrico 1000 W 8 rejillas"

Horno de ahumado

El práctico ahumador eléctrico es un dispositivo muy útil en la industria HoReCa: restaurantes, bares, posadas, etc. También será perfecto para uso privado en casa, en el jardín o en la parcela. El dispositivo está diseñado para fumar en caliente, frío y caliente de diversos productos alimenticios. Funciona bien para preparar carne, queso, verduras y pescado.

Ahumador eléctrico - características

La carcasa del ahumador está fabricada en acero inoxidable, que es un material resistente a altas temperaturas y daños. La superficie del horno de ahumado mínimamente poroso es fácil de mantener higiénicamente limpia.

El ahumador eléctrico dispone de una serie de elementos útiles: **8 rejillas** para productos, una bandeja y un recipiente para fundir grasas y una chimenea por la que sale el humo. Es conveniente introducir las virutas de ahumado en la cámara de combustión a través de un cajón especial (**no es necesario abrir la puerta**). El producto ofrecido es equipamiento durante muchos años.

Calentamiento óptimo

Para varios métodos de fumar

Rejillas extraíbles

Cajón de combustible

Chimenea con regulación de ventilación

Protección contra sobrecalentamiento

Construcción sólida

Comodidad para mantenerse limpio

Movilidad

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Material:**Acero de alta calidad**

Potencia:**1000 W**

Volumen:**147 L**

Altura de la chimenea:**13 cm**

Tiempo programable:**Hasta 120 minutos**

Número de baldas:**8**

Medidas (LxAxA):**44 x 59 x 130 cm**

Peso:**39,5 kg**

Medidas de envío (LxAxA):**53,5 x 46 x 120,5 cm**

Peso del envío:**47 kg**

Contenido del envío:

- Horno para ahumar profesional RCRO-1300
- 1 tubo de ventilación
- 8 x estantes
- 1 contenedor para grasa (con desagüe a la fuente de recogida)
- 1 fuente de recogida
- 1 compartimento para brasas
- 1 regulador para la temperatura con temporizador

Puntos destacados:

- construcción estable e higiénica hecha del acero inoxidable
- Ideal para carne y pescado
- 8 estantes
- 1 contenedor para grasa (con desagüe a la fuente de recogida)
- 1 fuente de recogida
- Compartimento para brasas
- Bandeja colectora de cenizas
- Tubo de ventilación
- Temporizador de hasta 120 minutos con la función de alarma
- Funciona en frío o caliente
- Temperatura de hasta 100 °C
- Indicador de temperatura en grados Celsius y Fahrenheit