

Pojemnik do wędzenia 1160



Opis

Aromaty wędzenia nadadzą wyjątkowy smak mięsu, rybie, a nawet warzywom. Dzięki pojemnikowi do wędzenia potrawy zyskają tę niesamowitą nutę już na etapie obróbki termicznej. Prostota obsługi mówi sama za siebie: pojemnik do wędzenia podłącza się do zasilacza i już można rozpocząć proces wędzenia w piecu konwekcyjno-parowym.

Cechy

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Wersja: | Ze spiralą grzejną |
| • Przystosowane do: | Piec konwekcyjno parowy |
| • W zestawie: | Zasilacz |
| | Pojemnik do wędzenia |
| • Pojemność: | 1.16 l |
| • Wymiary pojemnika do wędzenia: | szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm |
| • Odpowiednie paliwo: | Standardowe materiały do wędzenia |
| • Włącznik/wyłącznik: | Tak |
| • Lampka kontrolna: | gotowość do pracy |
| | grzanie |
| • Moc przyłączeniowa: | 0.2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • Materiał: | Stal szlachetna |
| • Ważna wskazówka: | Maksymalna temperatura wędzenia: 200 °C |
| • wymiary: | szer. 130 x gł. 470 x wys. 75 mm |
| • waga: | 6,6 kg |



- ▶ Łatwy proces wędzenia w piecu konwekcyjno-parowym

✓ paliwo żarzy się dzięki spirali grzejnej



- ▶ W zestawie

✓ Zasilacz

✓ Pojemnik do wędzenia



- ▶ Pojemnik do wędzenia

✓ Wymiary: szer. 125 x głęb. 470 x wys. 75 mm

✓ Pojemność 1,16 litra