

Affumicatore a caldo con 5 ripiani L 590 x P 405 x H 790 mm

MODELLO: AFF70

Dimensioni esterne

L 590 x P 405 x H 790 (H 130 camino) mm

599,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 590 x P 405 x H 790 mm (H 130 mm camino)
Dimensioni interne	L 403 mm x P 340 mm x H 695 mm
Diametro camino	80 mm
Potenza	1650 W (potenza riscaldatore principale: 1500 W + potenza generatore di fumo: 150 W)
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	+30°C/+110°C
Capacità	200 dm3
Portata	22 kg
Numero ripiani	5
Numero porte	1 porta con chiusura ermetica

Potenza del riscaldatore del generatore di fumo	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	4 GRIGLIE, 1 VASCHETTA TONDA RACCOGLI CONDENSA, 1 VASCHETTA RETTANGOLARE REMOVIBILE PER LA CADUTA DEI TRUCIOLI, 1 TEGLIA RETTANGOLARE CON FORO DI SCOLO, SONDA PER IL RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA, TERMOMETRO E VALVOLA.
Controllo temperatura	Manuale
Distanza tra i ripiani	180 mm
Rivestimento esterno	Acciaio ino x
Materiale camera interna	Acciaio ino x resistente agli acidi
Normative	CE disponibile

Descrizione

Affumicatore a caldo professionale di dimensioni L 590 x P 405 x H 790 mm.

L'**affumicatore a caldo professionale** è la soluzione perfetta per affumicare carne, insaccati, formaggi e pesce. **Non è idoneo ad affumicare prodotti liquidi**.

L'**utilizzo** è **molto semplice**: è sufficiente riempire il serbatoio del generatore con scaglie di legno e impostare la temperatura desiderata.

Le dimensioni corrette delle scaglie di legno vanno da 2 a 8 mm.

Il **rivestimento esterno e la camera interna** sono interamente realizzati **in acciaio inox resistente agli acidi**.

La corretta temperatura all'interno del dispositivo può essere raggiunta grazie al riscaldatore principale (1000 W) e regolata **manualmente**. Regolando la **griglia di ingresso dell'aria** e la **valvola del camino** è possibile ottenere un'affumicatura ottimale.

E' dotato di termostato e un timer manuale.

E' presente un tasto RESET che viene utilizzato quando la macchina non funziona normalmente poiché la temperatura è troppo alta, il reset si attiva e l'alimentazione si spegne automaticamente.

E' presente un riscaldatore elettrico per affumicare.

Le tempistiche di affumicatura dipendono dall'alimento che si desidera affumicare.

La resistenza è situata sotto la vaschetta raccogli trucioli.

L'affumicatore è dotato di **una porta battente (spessore 30 mm) con chiusura ermetica e cerniera sul lato destro**, **4 piedini regolabili (H 30 mm), ripiano in basso** per raccogliere il grasso fuoriuscito dagli alimenti dopo la cottura e la cenere, di **5 guide** adatte per bacinelle perforate GN1/1 e di **4 paletti in legno**, che possono essere posizionati sulle guide e utilizzati per appendervi insaccati.

Sul lato destro è presente **una vaschetta rotante per l'inserimento manuale dei trucioli.**

Si consiglia di tenere l'intera macchina all'esterno.

L'affumicatore è predisposto per 4 bacinelle.

Per l'affumicatura del pesce sono consigliate le scaglie di ontano, cedro e acero.

Per l'affumicatura della carne di cervo e di maiale si consiglia di utilizzare le scaglie di quercia, da evitare invece per pollame e pesce.

La dimensione delle scaglie dev'essere compresa tra 2 e 8 mm.

Cavo+presa inclusi.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 4 GRIGLIE L 395 mm x P 320 mm;

- VASCHETTA TONDA RACCOGLI CONDENSA Ø 170 mm, H 75 mm;

- VASCHETTA RETTANGOLARE REMOVIBILE PER LA CADUTA DEI TRUCIOLI L 220 mm x P 150 mm x H 28 mm;

- TEGLIA RETTANGOLARE CON FORO PER LA FUORIUSCITA DELLA CONDENSA (L 395 mm x P 295 mm) che viene raccolta nella vaschetta tonda;

- SONDA PER IL RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA installata internamente alla porta;

- TERMOMETRO per visualizzare la temperatura interna della camera, posizionato sulla parte frontale della porta;

- VALVOLA per la regolazione della fuoriuscita del fumo.

LE BACINELLE GASTRONORM E LE SCAGLIE DI LEGNO NON SONO INCLUSE NEL PREZZO.

NON E'POSSIBILE AGGIUNGERE ALTRI VASSOI/BACINELLE IN QUANTO NON POSSONO ESSERE MESSE DELLE GUIDE AGGIUNTIVE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA