

Affumicatore a caldo con 9 ripiani L 630 x P 450 x H 1310 mm

Prezzo: 799,00 € + IVA



Riferimento: AFF130

Categoria: Affumicatore

Descrizione

Affumicatore a caldo con 9 ripiani L 630 x P 450 x H 1310 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 cerniere sul lato sinistro, **4 piedini (H 30 mm)**, **ripiano in basso** per raccogliere il grasso fuoriuscito dagli alimenti dopo la cottura e la cenere, di **9 guide** adatte per bacinelle 395 x 320 mm e di ganci a S, che possono essere posizionati sulle griglie e utilizzati per appendervi insaccati.

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

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:

- 8 GRIGLIE L 395 mm x P 320 mm;

Ordine Cliente

- VASCETTA TONDA RACCOGLI CONDENSA Ø 170 mm, H 75 mm:
- VASCETTA 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:
- 10 GANCI A "S":
- CAVO+PRESA:
- KIT MANUTENZIONE (Resistenza extra, fusibile, cacciavite)

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

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 630 x P 450 x H 1180 mm (più H 130 mm camino)
Dimensioni interne	L 400 mm x P 345 mm x H 1090 mm
Potenza	1 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	+35°C/+120°C
Alimentazione	220 V - 50 Hz
Capacità	200 dm3
Portata	50 kg
Numero porte	1 porta con chiusura ermetica
Temperatura (+/-)	Positiva
Rivestimento esterno	Acciaio inox
Disponibilità	Disponibile a Magazzino