

Professioneller Räucherschrank mit 5 Ablagen - B 590 mmx T 405 mm x H 790 mm

MODELL: AFF70

Außenmaße

B 590 x T 405 x H 790 (H 130 Rauchfang)) mm

734,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 590 x T 405 x H 790 mm (H 130 mm Rauchfang))
Innenmaße	B 370 mm x T 590 mm x H 1120 mm
Durchmesser des Kamins	80 mm
Leistung	1650 W (Leistung der Hauptheizung: 1500 W + Leistung des Rauchgenerators: 150 W)
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	+30°C / +90°C
Fassungsvermögen	200 dm3
Tragfähigkeit	22 kg
Anzahl der Regale	5
Anzahl der Türen	1 Glastür mit Abdichtung mit Scharnier rechts

Leistung des Rauchgenerators	150 W
Temperatur (+/-)	Positiv
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	4 GITTER, RUNDER AUFFANGBEHÄLTER für Kondenswasser, ABNEHMBARE RÄUCHERMEHLSCHALE, RECHTECKIGES BLECH MIT LOCH ZUM ABLEITEN DES KONDENSWASSERS, TEMPERATURMESSFÜHLER, THERMOMETER , VENTIL
Temperaturregelung	Manuell
Abstand zwischen den Ablagen	180 mm
Außenverkleidung	Acciaio ino x
Material der Innenkammer	Säurebeständiger Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Professioneller Räucherschrank mit 5 Ablagen - B 590 mmx T 405 mm x H 790 mm

Der **Profi-Räucherschrank** ist die perfekte Lösung für das Räuchern von Fleisch, Wurst, Käse und Fisch. **Er ist nicht zum Räuchen von flüssigen Produkten geeignet.**

Der **Gebrauch** ist **sehr einfach**: füllen Sie den Generatorbehälter mit Holzspänen und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Die passende Größe der Holzspänen kann von 2 bis 8 mm variieren.

Das **äußere Gehäuse** und die **innere Kammer** sind aus **säurebeständigem Edelstahl** vollständig gefertigt.

Die richtige Temparatur im Inneren des Geräts kann durch die Hauptheizung (1000 W) erreicht und **manuell** eingestellt werden. Durch die Einstellung des **Lufteinlassgitters** und des **Rauchfangventils** kann ein optimales Räucherergebnis erzielt werden.

Er ist mit einem Thermostat und einer manuellen Zeitschaltuhr ausgestattet.

Es gibt eine RESET-Taste, die verwendet wird, wenn das Gerät nicht normal funktioniert, weil die Temperatur zu hoch ist. Wenn die Reset-Funktion aktiviert wird, wird der Strom automatisch ausgeschaltet.

Es gibt ein elektrisches Heizgerät zum Räuchen.

Die Räucherzeit hängt von den gewählten Lebensmitteln ab.

Der elektrische Widerstand befindet sich unter der Räuchermehlschale.

Der Räucherschrank verfügt über: **eine Flügeltür** (30 mm dick) **mit einer Abdichtung und einem Scharnier auf der rechten Seite, 4 regulierbare Füße** (H 30 mm), ein **Auffangblech** für Kochfett und Asche, **5 Schienen**, die für GN1/1-Lochbleche geeignet sind, und **4 Holzpflöcke**, die auf die Schienen gestellt sind und zum Aufhängen von Würsten verwendet werden können.

Auf der rechten Seite befindet sich **ein drehbarer Behälter zum manuellen Einlegen von Spänen**.

Es wird empfohlen, der Räucherschrank im Freien aufzubewahren und zu benutzen.

Der Profi-Räucherschrank ist für 4 GN 1/1 Lochbleche vorbereitet.

Zum Räuchern von Fisch werden Erlen-, Zedern- und Ahornspäne empfohlen.

Eichenflocken werden für das Räuchern von Wild und Schweinefleisch empfohlen, sollten aber für Geflügel und Fisch vermieden werden.

Die Spänengröße muss zwischen 2 und 8 mm liegen.

Inklusive Kabel und Stecker.

STANDARDAUSRÜSTUNG:

- 4 GITTER B 395 mm x T 320 mm;

- RUNDER AUFFANGBEHÄLTER für Kondenswasser Ø 170 mm, H 75 mm;

- ABNEHMBARE RÄUCHERMEHLSCHALE B 220 mm x T 150 mm x H 28 mm;

- RECHTECKIGES BLECH MIT LOCH ZUM ABLEITEN DES KONDENSWASSERS (B 395 mm x T 295 mm), die in dem runden Auffangbehälter gesammelt wird;

- TEMPERATURMESSFÜHLER in der Tür installiert;

- THERMOMETER zur Anzeige der Temperatur im Inneren der Kammer, vorne an der Tür angebracht;

- VENTIL zum Einstellen des Rauchabzugs.

GASTRONORMSCHALEN UND HOLZSPÄNE SIND NICHT IM PREIS INBEGRIFFEN.

ES IST NICHT MÖGLICH, WEITERE ABLAGEN/WASCHBECKEN HINZUZUFÜGEN, DA KEINE ZUSÄTZLICHEN SCHIENEN ANGEBRACHT WERDEN KÖNNEN.

FOTO REIN INDIKATIV