

Ahumador profesional con 5 estantes - L 590 x P 405 x A 790 mm

MODELO: AFF70

Dim. externas

L 590 x P 405 x A 790 (chimenea de 130 de altura) mm

671,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 590 x P 405 x A 790 mm (chimenea de 130 mm de altura)
Dim. internas	L 370 mm x P 590 mm x A 1120 mm
Diámetro de la chimenea	80 mm
Potencia	1650 W (potencia del calentador principal: 1500 W + potencia del generador de humo: 150 W)
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+30°C/+90°C
Capacidad	200 dm3
Peso a soportar	22 kg
Número de estantes	5
Número de puertas	1 puerta hermética

Potencia del calentador del generador de humo	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	4 REJILLAS, 1 CUBETA RECOGE GOTAS DE CONDENSACIÓN REDONDA, 1 CUBETA RECOGE VIRUTAS RECTANGULAR E x TRAÍBLE, 1 BANDEJA RECTANGULAR CON ORIFICIO DE DESAGÜE, SONDA DE TEMPERATURA, TERMÓMETRO Y VÁLVULA.
Control de temperatura	Manual
Distancia entre estantes	180 mm
Revestimiento externo de la cámara	Acciaio ino x
Material de la cámara interna	Acero ino x idable resistente a los ácidos
Normative	CE

Descripción

Ahumador profesional en caliente, dimensiones L 590 x P 405 x A 790 mm.

El **ahumador profesional en caliente** es la solución perfecta para ahumar carne, embutidos, quesos y pescado. **No es adecuado para ahumar productos líquidos.**

El **funcionamiento** es **muy sencillo**: simplemente hay que llenar el depósito del generador con serrín y ajustar la temperatura deseada.

El tamaño correcto del serrín es de 2 a 8 mm.

El **revestimiento exterior y la cámara interior** están fabricados íntegramente **en acero inoxidable resistente a los ácidos.**

La temperatura correcta en el interior del aparato se consigue con el calentador principal (1000 W) y se ajusta **manualmente**. Ajustando la **rejilla de entrada de aire** y la **válvula de la chimenea**, se puede conseguir un ahumado óptimo.

Está equipado con un termostato y un temporizador manual.

Hay un botón de RESET que se utiliza cuando la máquina no funciona normalmente porque la temperatura es demasiado alta, el reset se activa y la alimentación se desconecta automáticamente.

Hay un calentador eléctrico para ahumar.

El tiempo de ahumado depende del alimento a ahumar.

La resistencia se encuentra debajo de la bandeja de recogida de serrín.

El ahumador está equipado con **una puerta batiente (30 mm de grosor) con cierre hermético y bisagra en el lado derecho**, **4 pies ajustables (A 30 mm), un estante en la parte inferior** para recoger la grasa producida por los alimentos después de la cocción y la ceniza, **5 guías** aptas para bandejas perforadas GN1/1 y **4 soportes de madera**, que pueden colocarse en las guías y utilizarse para colgar embutidos.

En el lado derecho hay **una cubeta giratoria para la inserción manual de virutas.**

Se recomienda mantener toda la máquina en el exterior.

El ahumador está preparado para 4 cubetas.

Para ahumar el pescado, se recomiendan las virutas de aliso, cedro y arce.

Para ahumar carne de venado y de cerdo se recomiendan virutas de roble, pero deben evitarse para las aves de corral y el pescado.

El tamaño de las virutas debe estar entre 2 y 8 mm.

Cable+enchufe incluidos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 4 REJILLAS L 395 mm x P 320 mm;

- CUBETA REDONDA PARA RESIDUOS Ø 170 mm, A 75 mm;

- CUBETA RECTANGULAR REMOVIBLE RECOGE VIRUTAS L 220 mm x P 150 mm x A 28 mm;

- BANDEJA RECTANGULAR CON AGUJERO PARA EXTRAER LA CONDENSA (L 395 mm x P 295 mm), que se recoge en la bandeja redonda;

- SONDA PARA MEDIR LA TEMPERATURA instalada en el interior de la puerta;

- TERMÓMETRO para visualizar la temperatura en el interior de la cámara, situado en la parte frontal de la puerta;

- VÁLVULA para regular la salida de los humos.

LAS CUBETAS GASTRONORM Y LAS VIRUTAS DE MADERA NO ESTÁN INCLUIDAS EN EL PRECIO.

NO ES POSIBLE AÑADIR MÁS BANDEJAS/CUBETAS, YA QUE NO SE PUEDEN INSTALAR GUÍAS ADICIONALES.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL