

## Pedido del cliente

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

Precio: 783,00 € + IVA

---



---

Referencia: AFF70

Categoría: Ahumadores

## Pedido del cliente

---

### 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.

## Pedido del cliente

### 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**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 590 x P 405 x A 790 mm (chimenea de 130 mm de altura)
<b>Dimensiones internas</b>	L 370 mm x P 590 mm x A 1120 mm
<b>Potencia</b>	1650 W (potencia del calentador principal: 1500 W + potencia del generador de humo: 150 W)
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	+30°C/+90°C
<b>Equipamiento de serie</b>	4 REJILLAS, 1 CUBETA RECOGE GOTAS DE CONDENSACIÓN REDONDA, 1 CUBETA RECOGE VIRUTAS RECTANGULAR EXTRAÍBLE, 1 BANDEJA RECTANGULAR CON ORIFICIO DE DESAGÜE, SONDA DE TEMPERATURA, TERMÓMETRO Y VÁLVULA.
<b>Capacidad</b>	200 dm <sup>3</sup>
<b>Peso a soportar</b>	22 kg
<b>Número de estantes</b>	5
<b>Número de puertas</b>	1 puerta hermética
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Control de temperatura</b>	Manual
<b>Distancia entre estantes</b>	180 mm
<b>Revestimiento externo de la cámara</b>	Acciaio inox
<b>Material de la cámara interna</b>	Acero inoxidable resistente a los ácidos
<b>Diámetro de la chimenea</b>	80 mm

## Pedido del cliente

Potencia del calentador del generador de humo 150 W

Disponibilidad En Stock

---

---

Generado el 13/06/2026

---