

Pedido del cliente

Ahumador profesional 9 estantes, L 630 x P 450 x H 1310 mm

Precio: 863,00 € + IVA



Referencia: AFF130

Categoría: Ahumadores

Pedido del cliente

Descripción

Ahumador profesional con 9 estantes, L 630 x P 450 x H 1310 mm.

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

Su uso es muy sencillo: basta con llenar el depósito del generador con virutas de la madera deseada y ajustar la temperatura.

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

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

La temperatura correcta dentro del dispositivo se alcanza gracias al calentador principal (**1000 W**) y se puede ajustar manualmente. Al regular la rejilla de entrada de aire y la válvula de la chimenea, se puede obtener un ahumado óptimo.

Está equipado con un termostato y un temporizador manual.

Dispone de un botón de **RESET** que se utiliza cuando la máquina no funciona correctamente debido a una temperatura demasiado alta, activándose el reset y apagándose la alimentación automáticamente.

Cuenta con un calentador eléctrico para ahumar.

El tiempo de ahumado depende del alimento que se desea ahumar.

La resistencia está situada debajo de la bandeja recolectora de virutas.

El ahumador tiene una puerta abatible (espesor de 30 mm) con cierre hermético y bisagras en el lado izquierdo, 4 pies (H 30 mm), una bandeja inferior para recolectar la grasa que se desprende de los alimentos después de la cocción y las cenizas, 9 guías aptas para bandejas 395 mm x 320 mm y ganchos en S, que se pueden colocar en las rejillas y utilizar para colgar embutidos.

En el lado derecho se encuentra un depósito rotativo para la inserción manual de las virutas.

Pedido del cliente

Para ahumar pescado se recomienda el uso de virutas de aliso, cedro y arce.

Para ahumar carne de ciervo y cerdo, se aconseja utilizar virutas de roble, mientras que se deben evitar para aves y pescado.

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

Cable y enchufe incluidos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 8 REJILLAS L 395 mm x P 320 mm
- BANDEJA REDONDA RECOLECTORA Ø 170 mm, H 75 mm
- BANDEJA RECTANGULAR REMOVIBLE PARA LA CAÍDA DE VIRUTAS L 220 mm x P 150 mm x H 28 mm
- BANDEJA RECTANGULAR CON AGUJERO PARA LA SALIDA DE CONDENSADO (L 395 mm x P 295 mm) que se recoge en la bandeja redonda
- SONDAS PARA DETECTAR LA TEMPERATURA instaladas internamente en la puerta
- TERMÓMETRO para visualizar la temperatura interna de la cámara, situado en la parte frontal de la puerta
- VÁLVULA para regular la salida del humo
- 10 GANCHOS EN "S"
- CABLE + ENCHUFE
- KIT DE MANTENIMIENTO (resistencia extra, fusible, destornillador)

NOTA IMPORTANTE:

Pedido del cliente

Las bandejas GASTRONORM y las virutas de madera NO ESTAN INCLUIDOS en el precio.

No es posible añadir más estantes ya que no se pueden colocar guías adicionales.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 630 x P 450 x H 1180 mm (+ H 130 mm chimenea)
Dimensiones internas	L 400 mm x P 345 mm x H 1090 mm
Potencia	1 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	+35°C/+120°C
Alimentación eléctrica	220 V - 50 Hz
Capacidad	200 dm ³
Peso a soportar	50 kg
Número de puertas	1 puerta hermética
Temperatura (+/-)	Positiva
Revestimiento externo de la cámara	Acciaio inox