

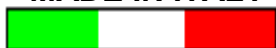
Reber

Professionisti in cucina

10046 N AFFUMICATORE PER CARNE, PESCE, SALUMI, FORMAGGI - modello da tavolo



MADE IN ITALY



con KIT affumicatura a freddo



con resistenza elettrica

- Camera di affumicatura da tavolo in kit di montaggio
- Struttura in acciaio INOX AISI 430
- Inclusa 1 griglia in acciaio INOX AISI 304 e 1 kg di materiale per affumicatura (cippatura compressa di legno duro) per 5/10 cicli
- Cassetto bruciatore esterno in acciaio inox AISI 430
- Coperchio anteriore a scorrimento e apertura totale, per permettere l'inserimento orizzontale delle griglie
- Regolatore tiraggio aria
- Il materiale per affumicatura REBER è ottenuto da legno di faggio e rovere compressi, senza utilizzo di collanti e altre sostanze chimiche. Il trattamento di compressione permette di ottenere un rendimento doppio in termini di calore e fumo rispetto al materiale non compresso reperibile sul mercato. Disponibili confezioni da 1 kg. e 15 kg.
- Ingombro: cm. 40 x 44,5 h. cm. 30; misura della griglia: cm. 27x43
- Predisposto per l'utilizzo con kit di affumicatura a freddo e con resistenza elettrica per evitare l'utilizzo di braci (accessori a richiesta)
- Questo prodotto è concepito per utilizzo all'aperto

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - www.reber-snc.it - info@reber-snc.it