

Reber

Professionisti in cucina

AFFUMICATORE PER CARNE, PESCE, SALUMI, FORMAGGI

10040 N cm. 46x29 h. 86

10041 N cm. 38x27 h. 80

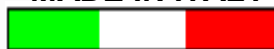


10041 N



10040 N

MADE IN ITALY



- Camera di affumicatura per carni, pesce, formaggi, salumi e alimenti in genere. Consente di aromatizzare gli alimenti e allungarne la conservazione.
- Struttura in acciaio INOX AISI 430
- Incluse 3 griglie in acciaio INOX AISI 304 e 5 ganci INOX a 1 punta per appendere i prodotti da affumicare
- Cassetto bruciatore e teglia degrassatura in acciaio inox AISI 430
- Fornita in dotazione confezione da 1 kg. di materiale per affumicatura (cippatura compressa di legno duro) per 5/10 cicli
- Coperchio anteriore a scorrimento e apertura totale, per permettere l'inserimento orizzontale delle griglie
- Regolatore tiraggio aria superiore
- Foro di inserimento termometro per verifica temperatura
- 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.
- Il modello grande è disponibile in KIT di montaggio con accessorio opzionale per l'affumicatura a freddo (con cassetto bruciatore esterno)

Reber

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