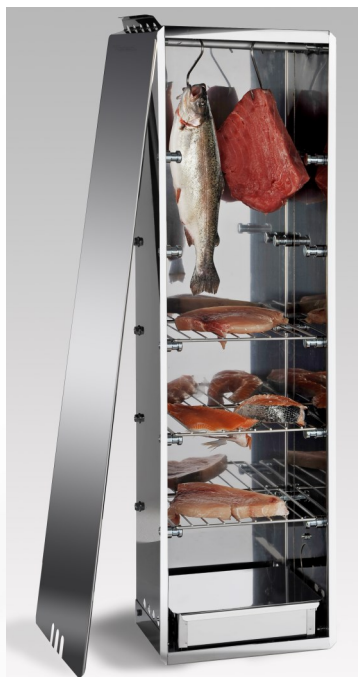
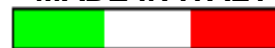


Reber

Professionisti in cucina

AFFUMICATORI PER CARNE, PESCE, SALUMI, FORMAGGI In KIT di montaggio

MADE IN ITALY



KIT AFFUMICATURA
A FREDDO



RESISTENZA

- Camere di affumicatura per carni, pesce, formaggi, salumi e alimenti in genere. Consentono di aromatizzare gli alimenti e allungarne la conservazione.
- Struttura in acciaio INOX AISI 430.
- Componibili con set di griglie e ganci per soddisfare tutte le esigenze di utilizzo.
- 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.
- Forniti in KIT di montaggio per ridurre l'ingombro e i rischi di danno da trasporto.

• Modelli disponibili:

10030 N MEDIO cm. 46x29x86
10043 N TOWER cm. 26x21x100

10042 N XXL cm. 51x41x96
10046 N TABLE TOP cm. 40x45x32

Accessori:

KIT AFFUMICATURA A FREDDO
CIPPATURA COMPRESSA KG.1

RESISTENZA ELETTRICA TEMPORIZZATA
CIPPATURA COMPRESSA KG.15

Reber

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