

Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 05:25

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/piec-do-wedzenia-wedzarnia-elektryczna-na-wiorki-zrebki-4-ruszty-70l-1000w-royal-catering-p-6023.html>

Piec do wędzenia wędzarnia elektryczna na wiórki zrębki 4 ruszty 70L 1000W Royal Catering

Cena brutto	1 687,00 PLN
Cena netto	1 371,54 PLN
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
ID produktu	1007142
Kod producenta	10010731
Kod EAN	4250928641144
Producent	Royal Catering

Opis produktu

Kod producenta: **10010731**

Wędzarnia elektryczna marki Royal Catering to urządzenie, które jest używane w barach, restauracjach, zajazdach, hotelach, karczmach, gospodarstwach agroturystycznych, a także domowych. Przy jej pomocy przygotujesz wędzone sery, mięsa, ryby itp. Model RCRO 870 wyposażono w element grzewczy o mocy **1000 W**, oraz w wydajny termostat, utrzymujący temperaturę **w zakresie od 0 do ponad 100°C**. W efekcie możliwe jest użycie następujących **metod wędzenia: zimnego (20 - 30°C), gorącego (52 - 80°C), a także z równoczesnym pieczeniem (ponad 82°C)**.

Wędzarnia dysponuje **pojemnością komory wędzarniczej wynoszącą 70 l**. W połączeniu z czterema wyjmowanymi rusztami pozwala to wędzić wiele produktów spożywczych jednocześnie. Czas obróbki określany jest za pomocą timera, którego skala wynosi 0 - 120 minut, zaś aktualną temperaturę w skalach Celsjusza i Fahrenheita wyświetla specjalny wskaźnik. Bezpiecznik termiczny chroni maszynę przed przegrzaniem, a dzięki funkcjonalnej szufladzie na opał uzupełnisz zapas materiału drzewnego bez konieczności otwierania drzwi. Kontrolę przepływu dymu zapewnia **komin z regulowanym otworem wentylacyjnym**. W kwestiach higieny znaczenie mają również tacka i miska na tłuszcz oraz pojemnik na popiół.

Cechy:

- **Funkcjonalność** - komora wędzarnicza o poj. 70 litrów i 4 wyjmowane ruszty umożliwiają jednoczesne wędzenie wielu produktów spożywczych
- **Efektywność** - grzałka o mocy 1000 W zapewnia optymalną temperaturę dla powolnego spalania się materiału drzewnego
- **Uniwersalność** - regulowana temperatura w zakresie od 0 do 110°C pozwala stosować metody: wędzenia zimnego, wędzenia gorącego i wędzenia z równoczesnym pieczeniem
- **Ergonomia** - szuflada na wióry drzewne umożliwiające uzupełnienie zapasu bez konieczności otwierania drzwi komory
- **Kontrola** - precyzyjny timer zapewnia ustawienie czasu wędzenia w przedziale 0-120 min, zaś komin z otworem wentylacyjnym pozwala regulować przepływ dymu

Parametry techniczne:

- Model - **RCRO 870**
- Nr katalogowy - **1731**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał obudowy - **Stal nierdzewna**
- Moc - **1000 W**
- Temperatura - **0 - 110°C**
- Timer - **0 - 120 min**

-
- - Pojemność - **70 l**
 - - Wymiary wewnętrzne - **400 x 340 x 775 mm**
 - - Wysokość komina - **130 mm**
 - - Liczba rusztów - **4**
 - - Odległość pomiędzy rusztami - **110 mm**
 - - Wymiary - **60 x 43 x 102 cm**
 - - Waga - **33 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **54 x 46 x 92 cm**
 - - Waga wysyłki - **34,5 kg**

W zestawie:

- - Wędzarnia elektryczna
- - Instrukcja PL