



SMALL SMOKER DM20

DISPOZITIV UNIVERSAL DE AFUMARE, FIERBERE SI COACERE PENTRU UZ CASNIC SI GASTRONOMIC



CARACTERISTICI:

- panou semiautomat
- generator de fum cu reglarea densitatii
- generator de aburi
- sistem de spalare
- viteza de circulatie cu reglaj
- senzor interior de temperatura
- senzor de temperatura produs
- display digital de temperatura
- reglarea temperaturii in interior
- teava de evacuare si de aer
- scurgere
- geam rezistent la temperatura
- constructie – otel inoxidabil lucios
- 4 roti din care 2 cu frana
- 9 bete de afumare
- 2 gratare pentru afumare

PROCESE:

- incalzire
- uscare
- afumare la temperaturi de la 30 pana la 180°C
- afumare cu aburi
- fierbere cu aburi
- coacere
- coacere cu fum
- grill
- pasteurizare
- aerisire
- spalare

UTILIZATORI:

- amatori de afumare
- restaurante
- cluburi ale pescarilor
- firme agroturistice
- scoli si laboratoare
- magazine si minimarketuri
- afumatoare casnice

Tip	SMALL SMOKER DM20	
Capacitate	kg	20
Dimensiuni interioare	mm	545 x 440 x 745
Dimensiuni exterioare	mm	1045 x 800 x 2000
Nivele	buc	5
Circulatia aerului, fumului si aburilor		verticala
Incalzirea		electrica
Alimentarea	V/Hz	230V/50Hz 1 faze
Puterea totala instalata	W	5500
Putere rezistente	W	3300
Puterea electrica a rezistentei generatorului de aburi	W	2000
Temperatura maxima	°C	+180
Temperatura minima	°C	+30
Diametru teava evacuare	mm	100
Timp total pentru uscare, afumare si fierbere in aburi a:	ora	
• carnatilor		2,0
• carni		4,0