

HORNO AHUMADOR A GAS SMOKED-9

Un horno ahumador es un equipo diseñado para ahumar y cocinar embutidos como chorizo y costilla, funcionan mediante la combinación de calor y humo generado a partir de astillas específicas para ahumar. Este proceso no solo cocina la carne, sino que también le confiere un característico sabor ahumado, mejorando así su calidad y apetitoso aroma.



Beneficios del horno ahumador SMOKED-9

- Estructura de alta resistencia
- Control de temperatura y temporizador
- Puerta con vidrio templado
- Sistema de escape de gas para la calefacción
- Luz de respaldo de alta temperatura
- Espacio para nueve parrillas y tres tubos en acero inoxidable



¿Sabías que?

Los hornos ahumadores a gas son esenciales en la cocina profesional. Fabricados en acero inoxidable, ofrecen eficiencia y versatilidad. Su diseño inteligente, ruedas deslizantes y dos compartimientos de goteo facilitan el uso y la limpieza, aseguran resultados consistentes y deliciosos.

“Sabor ahumado, eficiencia garantizada”



USOS COMUNES



Restaurantes

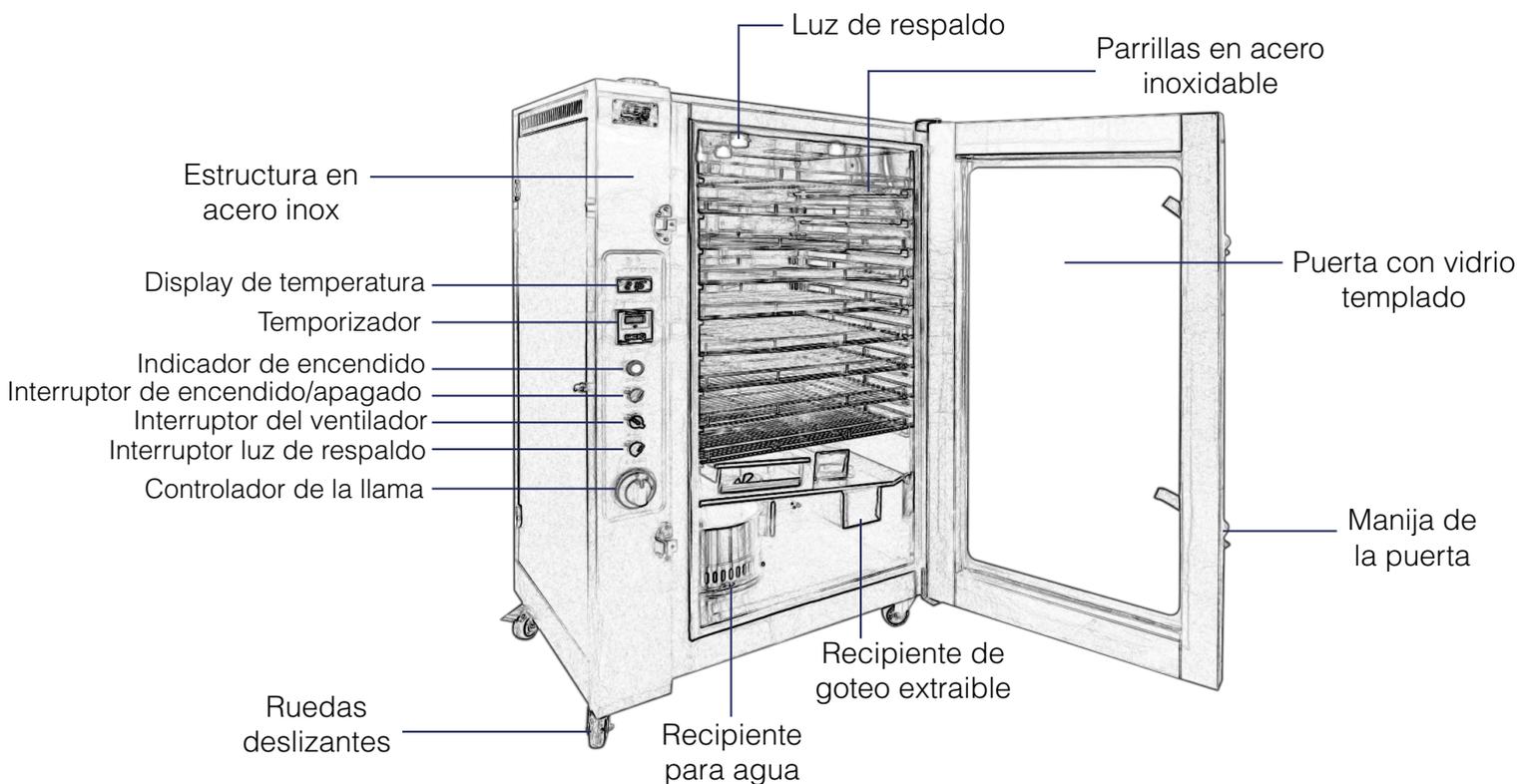


Asaderos y parrillas



Establecimiento
Comida rápida





Dimensiones internas

60x59x120cm

Dimensiones externas

90x69x152cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	SMOKED-9
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Voltaje	110V - 50Hz
Poder	200W
Presió de aire nominal	2.8kpa
Rango de temperatura	Temperatura ambiente ~20°C
Parillas	9 parillas en acero inoxidable
Display	Control de temperatura y temporizador
Dimensiones internas	60x59x120cm
Dimensiones externas	90x69x152cm
Peso neto	110kg

