

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/piec-do-wedzenia-wedzarnia-elektryczna-na-wiorki-zrebki-4-rusztzy-70l-1000w-royal-catering-p-45559.html>

## Piec do wędzenia wędzarnia elektryczna na wiórki zrebki 4 rusztzy 70L 1000W Royal Catering

Cena	<b>1 827,02 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>10010731</b>
Kod producenta	<b>10010731</b>
Kod EAN	<b>4250928641144</b>
Sku	<b>1007142</b>

### 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 100C**. W efekcie możliwe jest użycie następujących **metod wędzenia: zimnego (20 - 30C), gorącego (52 - 80C), a także z równoczesnym pieczeniem (ponad 82C)**. 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 temperatura 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 rusztzy 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 110C pozwala stosować metody: wędzenia zimnego, wędzenia gorącego i wędzenia z równoczesnym pieczeniem
- - **Ergonomia** - szuflada na wióry drzewne umożliwiająca 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 - 110C**
- - 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