



Zakres temperatury: **+30°C/+90°C**

Agregat:

Czynnik chłodniczy:

Dane techniczne	KOMORA WĘDZARNICZA W200
KOD	W200
Długość [mm]	660
Wymiary komory (szer. x gł. dł.)	370x590x1120
Moc grzałki głównej [W]	1500
Moc grzałki generatora dymu [W]	150
Maksymalny wsad [kg]	50
Pojemność użytkowa [dm ³]	200
Głębokość [mm]	725
Wysokość [mm]	1310+/-10
Napięcie znamionowe [V]	230/50Hz

Standard

korpus zewnętrzny z blachy nierdzewnej

wnętrze z blachy kwasoodpornej

drzwi pełne rozwierne z zawiasem z prawej strony

5 poziomów prowadnic przystosowanych pod perforowane pojemniki GN 1/1

4 szt. drewnianych drążków wędzarniczych

dolny ruszt z tacą ociekową na tłuszcz

komin z regulowanym szybem

układ grzewczy z możliwością wyboru trybu pracy: wg czujnika temperatury w komorze lub wg sondy umieszczonej w wędzonym wsadzie

generator dymu

zasobnik na zrębki wędzarnicze z automatycznym podajnikiem

regulator temperatury mechaniczny

lampka kontrolna pracy grzałki głównej

Opcje

korpus zewnętrzny z blachy nierdzewnej kwasoodpornej

drzwi rozwierne przeszklone z zawiasem z prawej strony

drewniany drążek wędzarniczy

perforowany pojemnik gastronomiczny GN 1/1 - głębokość 65 mm

hak S

hak do ryb

zestaw kółek

