



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEŃ!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 info@grilloholicy.pl



Wędzarnia elektryczna ALWI 80

Nr katalogowy: 7E02-1025B

Producent: Alwi

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Wysokość:: 60 cm

Szerokość:: 40 cm

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)
[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)
[Zobacz więcej](#)

Cena

4 590,00 PLN

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ALWI 80 - 80 LITRÓW

Zasmakuj we własnoręcznie przygotowanych i uwędzonych mięsach, serach, rybach, owocach lub warzywach! Elektryczna wędzarnia Alwi z generaotrem dymu i nowoczesnym panelem sterowania, to najnowsza odsłona wędzarni Alwi o rozmiarze 80 litrów! Ten produkt jest idealny zarówno dla profesjonalistów jak i początkujących amatorów zdrowego odżywiania i wyjątkowego smaku! Myśliwi, wędkarze oraz całe rodziny, prosta obsługa i wysoka jakość wykonania wędzarni sprawia, że jest to produkt dedykowany dla każdego.



DOMOWE WĘDZENIE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Wędzarnia Alwi sterowana jest elektronicznie. Ma funkcje automatycznego utrzymania temperatury oraz ustawienia czasu wędzenia. W wędzarni jest możliwość wędzenia zimnym lub ciepłym dymem. Warto zaznaczyć, że generator dymu posiada funkcję osuszania.



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SPEKTAKULARNE EFEKTY

Wędzarnia składa się z komory wędzarniczej, sterownika do regulowania temperatury i oczywiście generatora dymu, do którego wsypujemy drewniane zrębki! W wędzarni możesz wędzić:

- Ryby
- Mięso
- Sery
- Wędzić i suszyć owoce
- Wędzić i suszyć warzywa
- Suszyć grzyby



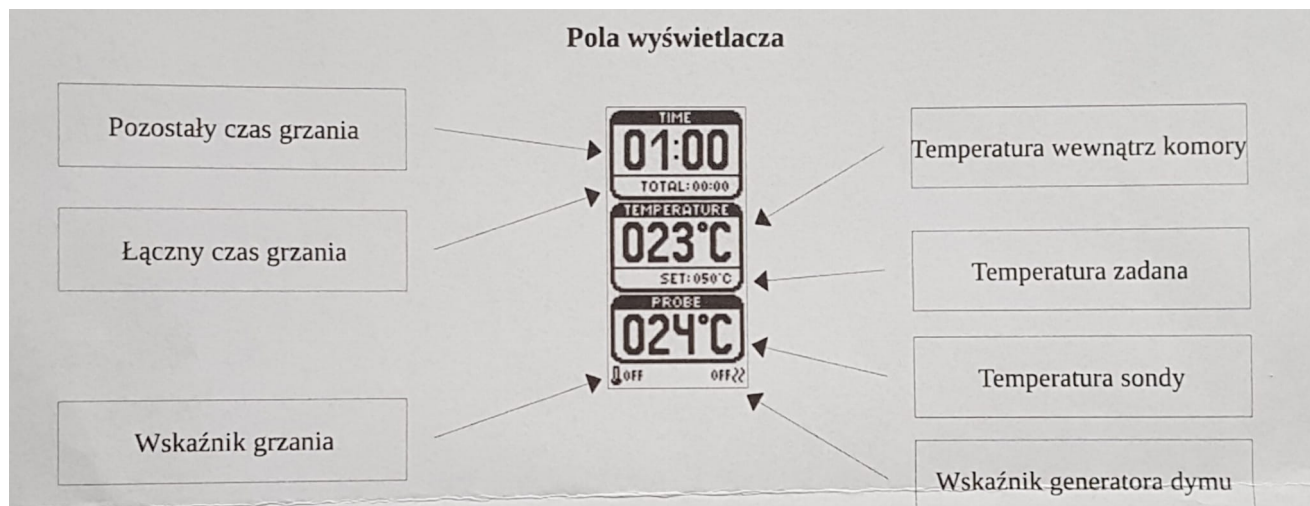
KUPUJESZ WĘDZARNIE W ZESTAWIE Z PEŁNYM WYPOSAŻENIEM

1. Generator dymu z funkcją osuszania 1 szt.
2. Sterownik z wyświetlaczem LCD 1 szt.
3. Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu
4. Bukowe kije wędzarnicze 4 szt.
5. Taca ociekowa 1 szt.
6. Haki do mięs 5 szt.
7. Haki do ryb 5 szt.
8. Ruszt 1 szt.
9. Zrębki wędzarnicze
10. Kabel zasilający 1 szt.
11. Komin z szybrem 1 szt.
12. Misa pod ociekacz 1 szt

DANE TECHNICZNE I WYMIARY WĘDZRNI ALWI

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność komory 80L
- Półki 5
- Maksymalny wsad 12 kg
- Maksymalna temperatura 105°C
- Średnica komina 80 mm
- Napięcie znamionowe 230V
- Moc zainstalowana 840W

- Moc grzałki 700W
- Moc grzałki generatora dymu 140W
- Ściany Izolowane
- Wymiary wewnętrzne : 60x40x33,5 cm
- Wymiary zewnętrzne : 90x45x40 cm
- Waga wędzarni z generatorem dymu i wyposażeniem oraz opakowaniem: 38 kilogramów



INNOWACJE W WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ ALWI

W wędzarni Alwi dym wytwarzany jest poza komorą wędzarniczą, takie rozwiązanie eliminuje możliwość zapalenia się zrębków i przypalenia wędzonych produktów. Generator wyposażony jest w filtr dymu, który zapobiega osadzaniu się substancji smolistych na wędzonych produktach. Ponadto w generatorze dymu można używać zrębków różnej wielkości od 2 do 10 mm.



BARDZO NOWOCZESNA WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA

Kup **wędzarnię** firmy Alwi. Polecamy taką wędzarnię Wszystkim, którym zależy na najwyższej jakości efektach, wydajnym i tanim w eksploatacji sprzęcie.