



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Wędzarnia elektryczna ALWI 320

Nr katalogowy: 1025B_20210115113111

Producent: Alwi

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Wysokość:: 148 cm

Szerokość:: 63 cm

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

Cena

9 990,00 PLN

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ALWI 320 - 320 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 320 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.



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.

DOMOWE WĘDZENIE NA



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

DANE TECHNICZNE I WYMIARY WĘDZARNI ALWI

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność komory 320 L
- Półki 8
- Maksymalny wsad 40-50 kg
- Maksymalna temperatura do 125°C
- Średnica komina 80 mm

- Napięcie znamionowe 230V
- Moc zainstalowana 2540W
- Moc grzałki 2 x 1200 W
- Moc grzałki generatora dymu 140 W
- Ściany Izolowane
- Cztery kółka skrętne z hamulcem
- Wymiary zewnętrzne wys 148cm szer 63cm głębokość 62 cm
- Wymiary wewnętrzne wys 116 cm szer 58 cm głębokość 56 cm
- Waga wędzarni z generatorem dymu i wyposażeniem: 90 kg

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.