



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Wędzarnia elektryczna i parowa ALWI 175

Nr katalogowy: 1025B_20221202095850

Producent: Alwi

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Wysokość:: 164 cm, (176 cm z kominem)

Szerokość:: 50 cm, (55 ze sterownikiem)

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

Cena

8 990,00 PLN

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ALWI 175 - 175 LITRÓW Z GENERATOREM PARY

Zasmakuj we własnoręcznie przygotowanych i uwędzonych mięsach, serach, rybach, owocach lub warzywach! Elektryczna wędzarnia Alwi z generatorem dymu i nowoczesnym panelem sterowania, to najnowsza odsłona wędzarni Alwi o rozmiarze 175 litrów! Ta wędzarnia wędzi, gotuje i piecze! Dzięki funkcji gotowania w gorącej parze, możesz od razu wyciągnąć z wędzarni produkty gotowe do spożycia, bez konieczności dodatkowego parzenia. 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, GOTOWANIE I PIECZENIE 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. Ten model wyposażony jest również w generator pary. Dzięki tej funkcji nie ma potrzeby dodatkowego **parzenia produktów** po wędzeniu - wszystko dzieje się w wędzarni.



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SPEKTAKULARNE EFEKTY

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

- Ryby (nawet węgorze do 90 cm)
- Mięso
- Sery
- Wędzić i suszyć owoce
- Wędzić i suszyć warzywa
- Suszyć grzyby
- Podpiekać
- Gotować na parze



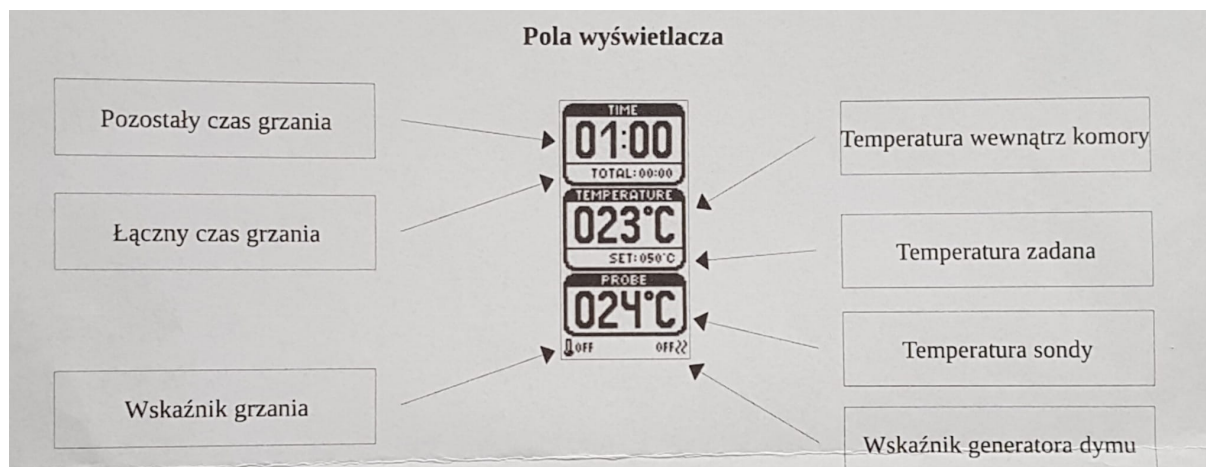
KUPUJESZ WĘDZARNIE W ZESTAWIE Z PEŁNYM WYPOSAŻENIEM

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

DANE TECHNICZNE I WYMIARY WĘDZRNI ALWI Z GENERATOREM PARY

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność komory 175 L
- Półki 5
- Maksymalny wsad 25 kg
- Maksymalna temperatura do 125°C
- Średnica komina 80 mm
- Napięcie znamionowe 230V
- Moc zainstalowana 1940 W
- Moc grzałki 2 x 900 W
- Moc grzałki generatora dymu 140 W
- Moc grzałki generatora pary 2000 W
- Ściany Izolowane

- Cztery kółka skrętne z hamulcem
- Wymiary zewnętrzne: wys 164 cm (176 cm z kominem), szer 50 cm (55 ze sterownikiem), głębokość 50 cm
- Wymiary wewnętrzne komory: wys 106 cm (użytkowa 90 cm), szer 45,5 cm, głębokość 43,5 cm
- Waga wędzarni z generatorem dymu i wyposażeniem: 80 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-PAROWA

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