



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

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



Wędzarnia elektryczna i parowa ALWI 80

Nr katalogowy: 7E02-1025B_20230512123802

Producent: Alwi

Czas wysyłki: 7 dni

Cena

5 990,00 PLN

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ALWI 80 - 80 LITRÓW Z GENERTOREM PARY

Skosztuj wyjątkowych smaków wędzonych mięs, serów, ryb, owoców lub warzyw, przygotowanych własnoręcznie! Elektryczna wędzarnia Alwi z generatorem dymu i pary i nowoczesnym panelem sterowania, to najnowsza wersja wędzarni Alwi o pojemności 80 litrów! Ta wędzarnia umożliwia wędzenie, gotowanie i pieczenie! Dzięki opcji gotowania w gorącej parze, możesz wyjąć gotowe do spożycia produkty bez potrzeby dodatkowego gotowania. Ten produkt jest doskonały zarówno dla profesjonalistów, jak i początkujących entuzjastów zdrowego jedzenia i niezwykłego smaku! Myśliwi, wędkarze oraz całe rodziny docenią prostą obsługę i wysoką jakość wykonania tej wędzarni, co sprawia, że jest ona idealna dla każdego.



DOMOWE WĘDZENIE, GOTOWANIE I PIECZENIE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Wędzarnia Alwi sterowana jest elektronicznie. Sterownik wędzarni zawiera funkcję automatycznego utrzymywania temperatury oraz możliwość ustawienia czasu wędzenia. Wędzarnia daje możliwość wyboru między wędzeniem na zimno lub na ciepło, a warto podkreślić, że generator dymu posiada także funkcję osuszania. Dodatkowo, ten model jest wyposażony w generator pary, co eliminuje potrzebę dodatkowego parzenia produktów po procesie wędzenia - wszystko odbywa się bezpośrednio w wędzarni!



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SPEKTAKULARNE EFEKTY

Wędzarnia składa się z trzech głównych elementów: komory wędzarniczej, sterownika do kontroli temperatury oraz generatora dymu, do którego dodajemy drewniane zrębki. W komorze wędzarniczej można przeprowadzać proces wędzenia następujących produktów:

- Ryby
- Mięso
- Sery
- Wędzić i suszyć owoce
- Wędzić i suszyć warzywa
- Suszyć grzyby
- Podpiekać
- Gotować na parze

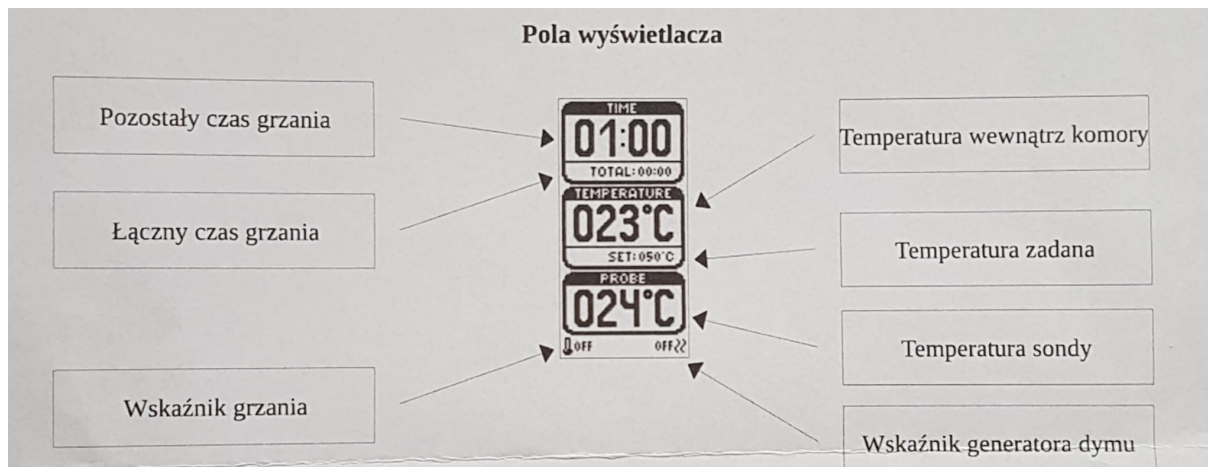


KUPUJESZ WĘDZARNIE W ZESTAWIE Z PEŁNYM WYPOSAŻENIEM

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.

DANE TECHNICZNE I WYMIARY WĘDZRNI ALWI Z GENERATOREM PARY

- Sterowanie elektroniczne
- Pojemność komory 80 L
- Półki 5
- Maksymalny wsad 12 kg
- Maksymalna temperatura do 125°C
- Średnica komina 80 mm
- Napięcie znamionowe 230V
- Moc zainstalowana 840 W
- Moc grzałki 700 W
- Moc grzałki generatora dymu 140 W
- Moc grzałki generatora pary 2000 W
- Ściany Izolowane
- Wymiary zewnętrzne: wys 125 cm, szer 40 cm, głębokość 45 cm
- Wymiary wewnętrzne komory: wys 60, szer 33,5 cm, głębokość 40 cm
- Waga wędzarni z generatorem dymu i wyposażeniem: 50 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 ALWI

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