



Características: GF- S

Horno ahumador con conducción del humo por gravedad, operado con carbón y madera para el ahumado.

Hecho a mano en acero, con paredes térmicas para proporcionar excelentes resultados en los términos y cocción.

- De uso Privado y Profesional.
- Diseñado para operar en exteriores e interiores, siempre y cuando se cumplan las recomendaciones de seguridad en sitios cerrados.
- Rango de temperatura de operación: 110-150 ° C (230-300 ° F).
- De fácil limpieza.
- Sección de cámara de combustión, operada independientemente de la cámara de cocción.
- Sección de cocción con capacidad de 5 parrillas y 10 rejillas para ajustar según sea la necesidad del producto a ahumar.
- Válvula ajustable para la admisión de aire.
- Manillas para facilitar el empuje.
- Porta utensilios.
- Destapador de botellas.
- Neumáticos rotativos con frenos.
- Bandeja de cenizas.
- Regulador de chimenea.
- Acceso para termómetro digital.

- Medidor de temperatura Analógico con lecturas en C °/F °
- Bandeja de drenaje exterior.
- Anillos en D para amarres.
- Bandeja de agua.
- Deflector de calor.

Medidas:

- Tamaño total (ancho x alto x profundidad): **1330 x 1650 x 830 mm.**
- Área total de cocción: **395 x 940 x 575 mm.**
- Área útil de cocción (desde la rejilla inferior): **395 x 545 x 575 mm.**
- Tamaño de rejilla de la parrilla: **390 x 550 mm.**
- Peso: **320 kg.**
- Capacidad de Cocción: De 30 A 35 Kg de carne.
- Olla de agua en el horno: **GN 1/1, 100 mm** de profundidad.
- Trampa de grasa debajo del horno: **GN 1/1, 150 mm** de profundidad.