

AHUMADOR A GAS

Descripción:

Los ahumadores cocinan carne o queso en un recipiente cerrado que produce humo a una temperatura media necesario para llevar a cabo el proceso. Cómodos y fáciles de usar, al ser más autónomos, liberan de tiempo al usuario.

Características:

- Capacidad 100, 200 y 300 kg
- Para ganchos.
- Encendido electrónico.
- Carga de astillas lateral.
- Hecho en acero inoxidable tipo 304.
- Uso sanitario.
- Medidas dependen de la capacidad seleccionada.

