

# HORNO AHUMADOR A GAS SMOKED-9

Un horno ahumador es un equipo diseñado para ahumar y cocinar embutidos como chorizo y costilla, funcionan mediante la combinación de calor y humo generado a partir de astillas específicas para ahumar. Este proceso no solo cocina la carne, sino que también le confiere un característico sabor ahumado, mejorando así su calidad y apetitoso aroma.



## **Beneficios del horno ahumador SMOKED-9**

- Estructura de alta resistencia
- Control de temperatura y temporizador
- Puerta con vidrio templado
- Sistema de escape de gas para la calefacción
- Luz de respaldo de alta temperatura
- Espacio para nueve parrillas y tres tubos en acero inoxidable



## **¿Sabías que?**

Los hornos ahumadores a gas son esenciales en la cocina profesional. Fabricados en acero inoxidable, ofrecen eficiencia y versatilidad. Su diseño inteligente, ruedas deslizantes y dos compartimientos de goteo facilitan el uso y la limpieza, aseguran resultados consistentes y deliciosos.

**“Sabor ahumado, eficiencia garantizada”**



## USOS COMUNES



Restaurantes

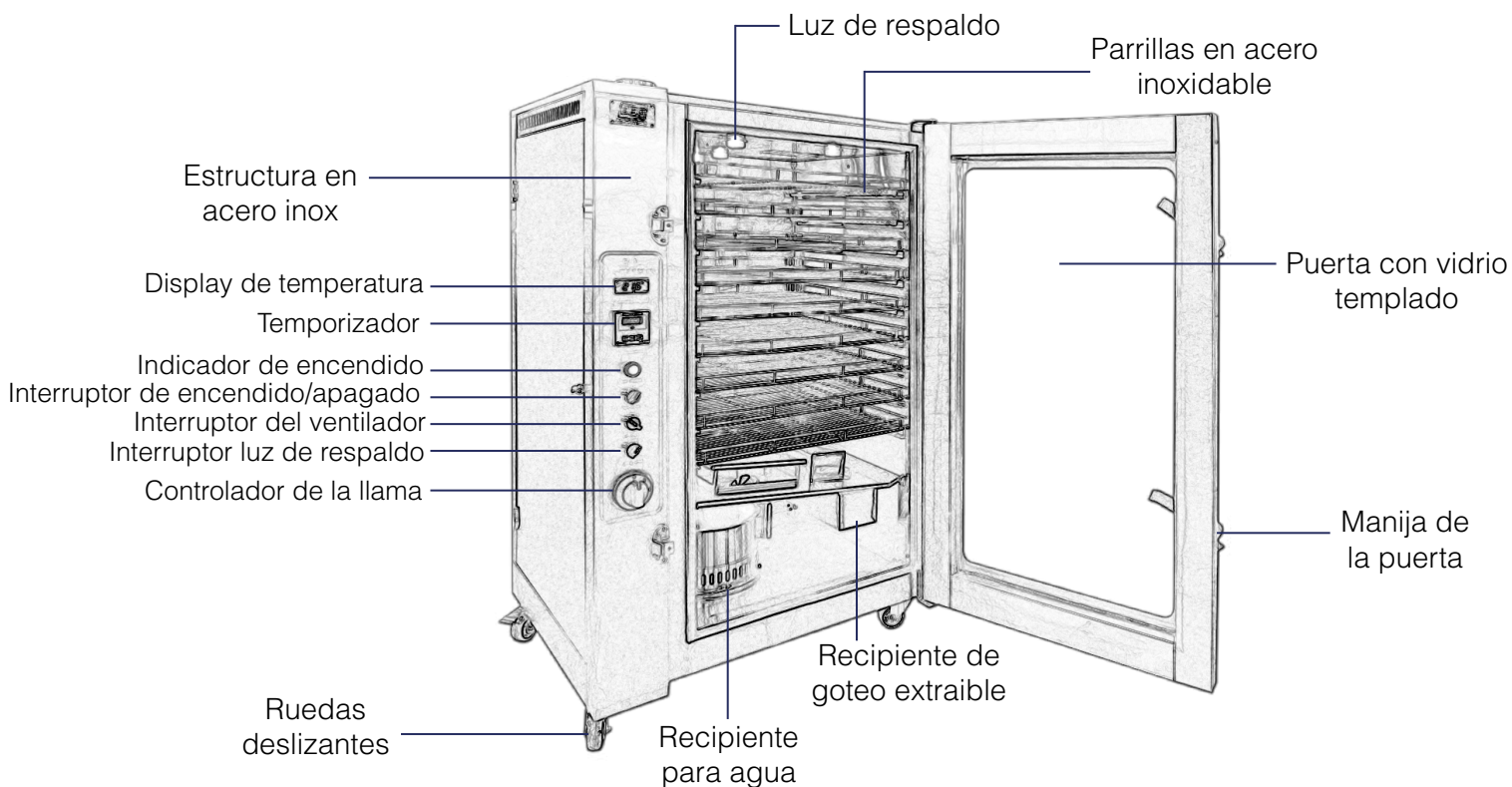


Asaderos y parrillas



Establecimiento  
Comida rápida





### Dimensiones internas

60x59x120cm

### Dimensiones externas

90x69x152cm

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Referencia             | SMOKED-9                              |
| Estructura (Material)  | Acero inoxidable                      |
| Voltaje                | 110V - 50Hz                           |
| Poder                  | 200W                                  |
| Presió de aire nominal | 2.8kpa                                |
| Rango de temperatura   | Temperatura ambiente ~20°C            |
| Parillas               | 9 parrillas en acero inoxidable       |
| Display                | Control de temperatura y temporizador |
| Dimensiones internas   | 60x59x120cm                           |
| Dimensiones externas   | 90x69x152cm                           |
| Peso neto              | 110kg                                 |

