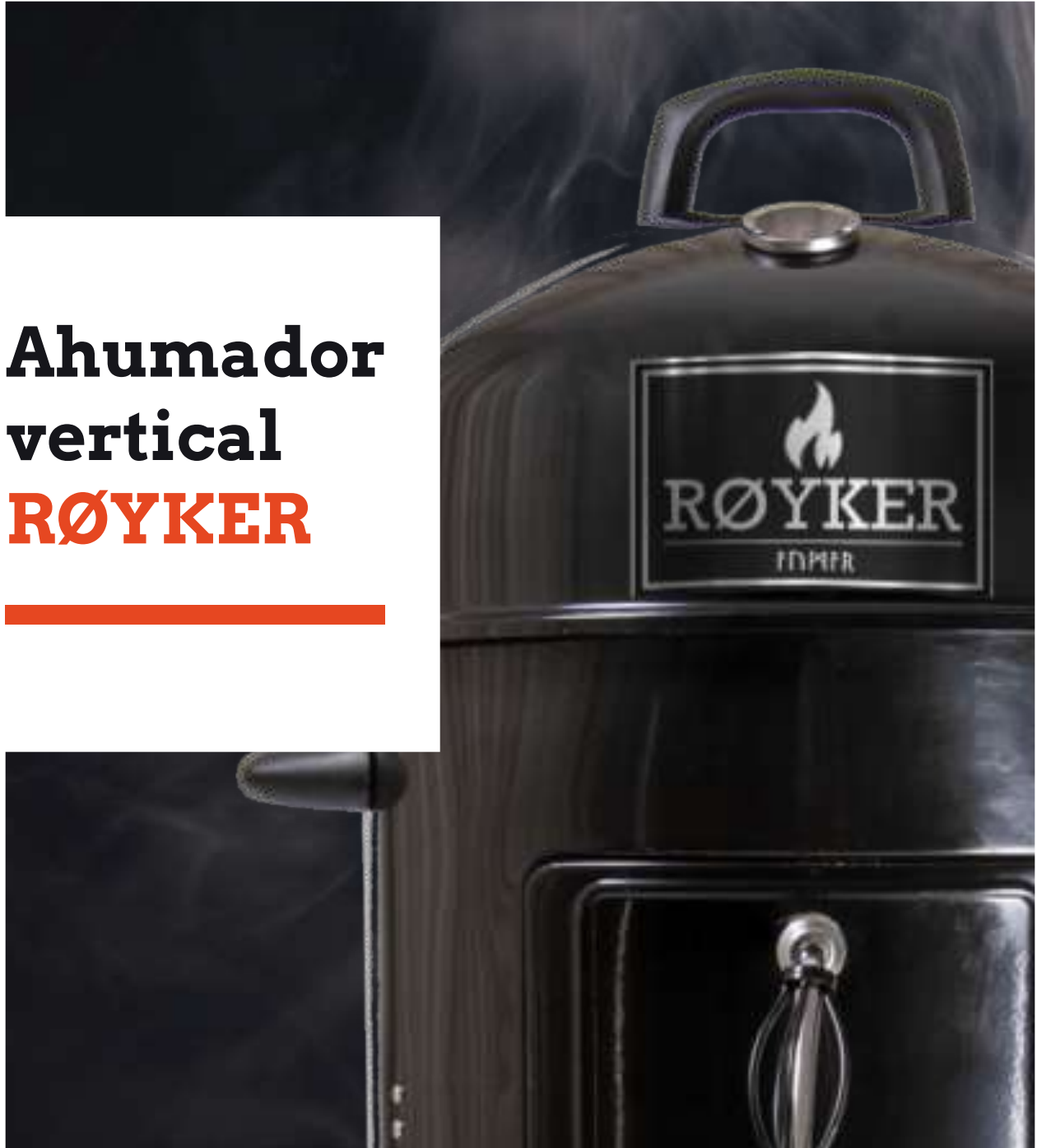


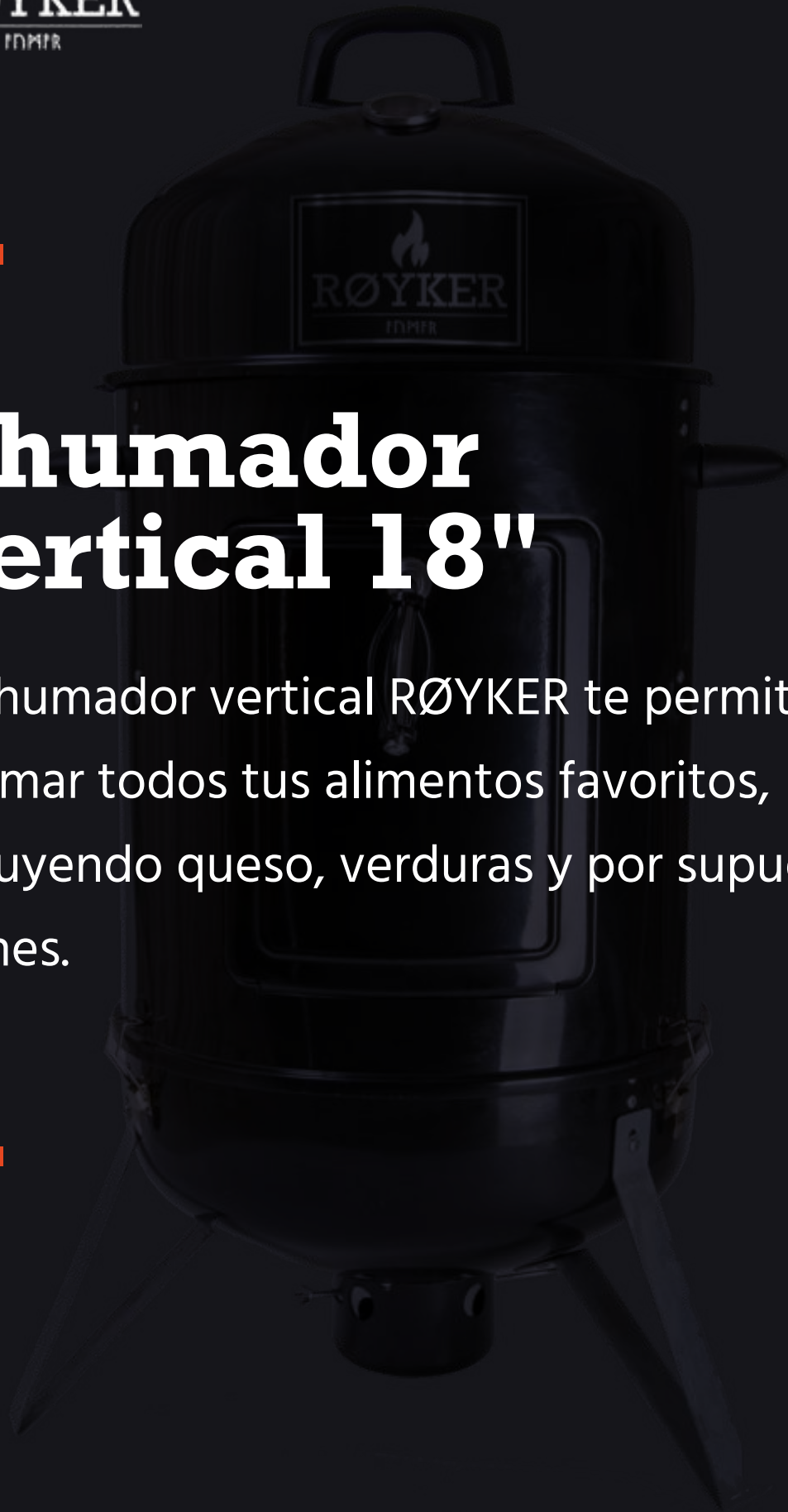
**Ahumador
vertical
RØYKER**





Ahumador vertical 18"

El ahumador vertical RØYKER te permite ahumar todos tus alimentos favoritos, incluyendo queso, verduras y por supuesto carnes.



Características principales



Marca: Royker

Modelo: 18"

Tipo de parrilla: Móvil

Ancho de parrilla: 45 cm

Altura de la parrilla: 110 cm

Descripción

Ahumador RØYKER 18", es uno de los mejores ahumadores del mercado actualmente, y además se puede usar como una parrilla portátil.

La diferencia entre un buen y un mal ahumador son los materiales con que está construido. El Royker 18" esta hecho con paredes gruesas de acero enlozado, lo que permite mantener la temperatura constante durante cocciones largas de alimentos, y gastar mucho menos carbón o leña que con los ahumadores de lata delgada. Los recipientes para leña y el agua también son enlozados lo que permite una más rápida y mejor limpieza, lo mismo que las parrillas que están hechas de acero inoxidable.

Características

- 1 Control de temperatura a través de mecanismo inferior que deja entrar o no aire al carbón o leña, regulando así la corriente de aire interna del ahumador.
- 2 Dos parrillas internas desmontables para ahumar cortes más gruesos en la parte inferior y carnes más delicadas en el superior (salmón, trucha).
- 3 Termómetro de precisión
- 4 Compuerta lateral para agregar carbón, leña, astillas, y ver los alimentos

Incluye de regalo



Funda para guardar



Pechera



Guante



Estantes para ahumar de dos niveles

Incluye 2 parrillas de acero de 45 cm cada una y un bowl metálico para verter agua.

Medidor de temperatura

El medidor de temperatura es de fácil lectura y el calor interno del cilindro se regula por medio de dos rejillas móviles que permiten el ingreso de aire externo.



Compuerta de combustible

Permite el acceso a la cámara de combustión para controlar la cantidad de carbón y chips de madera.

Sistema de ventilación

Sistema de ventilación manual ubicado en la parte superior e inferior del cilindro. Permite controlar la temperatura, cantidad de humo y combustión del ahumador.

