

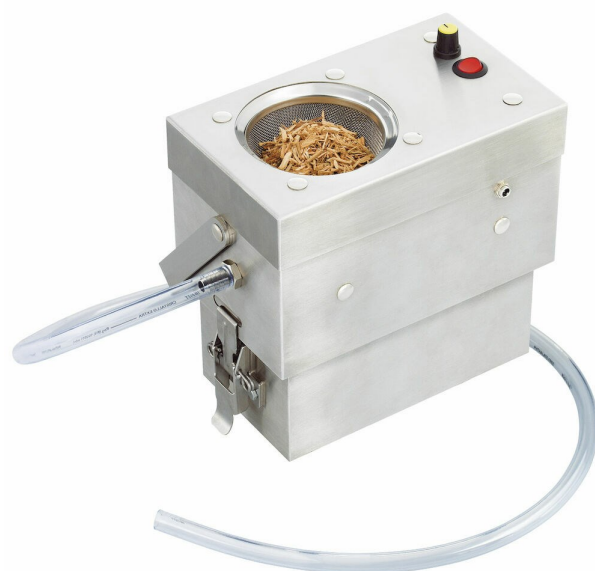
Savustin Metos HotmixPro Smoke

Metos HotmixPro Smoke -savustimella teet yksilöllisiä ja jäljittelemättömiä makuyhdistelmiä yhdistämällä savua ja nestemäisiä aromeja.

Ainutlaatuisessa Metos HotmixPro -savustimessa kehitetty savu johdetaan laitteen nestesäiliössä olevan nesteen läpi laitteeseen liitännätäkulla. Savustimessa voidaan tuottaa erittäin nopeasti kylmää savua. Kylmänä savu laskeutuu alaspäin ja sekoittuu näin helposti kutterissa valmistettavaan tuotteeseen. Kylmä savu ei myöskään lisää bakteerikasvua. Nestesäiliöön voidaan lisätä jääpaloja savun lämpötilan laskemiseksi.

Voit maustaa savulla Metos HotmixPro -kutterissa esimerkiksi jäätelöä, majoneesia, kastikkeita, mehua, suklaata, pateeta, kalatimbaalia, kasvisoseita jne. Voit myös käyttää savua ainoastaan savustimessa olevan nesteen maustamiseen ja lisätä tätä esimerkiksi valmistamiisi marinaadeihin ja kastikkeisiin.

Savustin on helppokäyttöinen ja siihen sopivat poltettavaksi kaikki savustuksessa käytettävät puulastut. Savustin on yhteensopiva Metos HotmixPro -lämpökuttereiden ja Metos HotmixPro -kuivurin kanssa.



Savustin Metos HotmixPro Smoke

Tuotteen leveys mm	276
Tuotteen syvyys mm	266
Tuotteen korkeus mm	163
Pakkauksen tilavuus	0,012
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,012 m3
Pakkauksen leveys	276
Pakkauksen syvyys	266
Pakkauksen korkeus	163
Pakkausmitan yksikkö	mm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	276x266x163 mm
Nettopaino	5
Nettopaino	5 kg
Bruttopaino	5,5
Pakkauksen paino	5,5 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäjännite V	230
Sähköliitännän valmius	Pistoke