

Smoke Infuser

GSM01BA



Smoke Infuser produce fumo freddo, questo permette di essere utilizzato per qualsiasi tipo di cibo o liquido.

Essendo facilmente azionabile manualmente, è idoneo all'utilizzo per infusione o finitura con una grande varietà di sapori e aromi affumicati.

La scelta delle essenze da poter utilizzare, tra cui le varie Wood-Chips, Tè, Spezie, Fieno e Fiori secchi, sarà limitata unicamente dalla vostra immaginazione.

Modello	GSM01BA
Voltaggio	3,7 V
Potenza max	3 W
Rumorosità	<50db
Materiale	Scocca Abs, parti applicate alluminio, tubo silicone
Velocità ventola	3 Velocità
Dimensioni braciere di combustione	Ø inf. 25 mm - Ø sup. 32 mm H 20 mm
Alimentazione	Batteria integrata
Garanzia	1 anno
Peso	0,65 Kg
Dimensioni	234x67x160 mm
Peso di spedizione	0,81 Kg
Dimensioni di spedizione	290x220x85 mm
Accessori inclusi	<ul style="list-style-type: none">• Pinzetta• 3 filtri metallici• Libretto istruzioni• Cavo di ricarica Usb

Vantaggi

- Braciere removibile
- Tubo condotto fumo smontabile
- Smontaggio a vite
- Rimane in piedi autonomamente

Importato e distribuito da



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Baldassare Agnelli S.p.A. - Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - www.pentoleagnelli.it