

# Cook & Hold Smoker



## Cook & Hold Smoker 1767-SK/III

- HALO HEAT... Garen und Heißhalten mit der patentierten Ringwärmetechnik.
- Integrierte Räuchervorrichtung.
- Geringer Energieverbrauch.
- Deluxe-Steuerung mit Temperaturfühler  
Kammern einzeln steuerbar
- Edelstahlausführung.
- Acht Programmspeicherplätze.
- Drei Roste und eine Tropfwanne  
pro Kammer inklusive.
- Zwei Kammern.
- Einschübe (pro Kammer): 20 x GN 1/1.
- Kapazität (pro Kammer): 9 x GN 1/1, 65 mm oder  
5 x GN 2/1, 65 mm

### Sonderzubehör:

- ▶ Satz Füße (152 mm) / Räder rundum drehbar mit Bremse / Räder 2 starr & 2 rundum drehbar mit Bremse
- ▶ Umlaufender Stossschutz fahrbar
- ▶ Vier Holzsorten für Räucherfunktion (Hickory, Ahorn, Kirschbaum, Apfelbaum)
- ▶ Tür mit Fenster
- ▶ Schnittstelle HACCP
- ▶ Außenwand in RAL-Farben (auf Anfrage)



### Technische Daten

<b>Anschluss:</b>	380-415 V, 3NPE, 6,4 kW
<b>Außenmaße:</b>	H 1400mm x B 651mm x T 832mm
<b>Inkl. Räder:</b>	H 1572mm (127mm Räder)
<b>Innenmaße:</b>	H 510mm x B 559mm x T 673mm pro Kammer
<b>Kapazität:</b>	45kg max. pro Kammer
<b>Weight:</b>	163kg netto; 204kg brutto

