

UDÍČÍ PISTOLE - 3 RYCHLOSTI PŘÍVODU KOUŘE

- Dodává výjimečné aroma masovým, rybím a zeleninovým pokrmům
- Hliníková komora ventilátoru slouží jako chladič a ochlazuje kouř
- Studený kouř je šetrný k jemnému ovoci a zelenině - nemění jejich strukturu ani teplotu
- Ovládání jedním tlačítkem
- 3 rychlosti přívodu kouře
- Ventilátor je možné obrátit - vzduch lze nasávat
- Vonné štěpky není nutné před uzením namáčet
- Lze použít i k uzení čaje nebo koření
- Kouřová komora s integrovaným síťovým filtrem, odnímatelná
- Snadné čištění
- Pružná silikonová hadice (50 cm dlouhá) pro snadné vyfukování kouře do uzavíratelných sáčků a nádob.
- Lehká, s pohodlnou rukojetí pro snadné ovládání jednou rukou
- Napájení pomocí lithiové baterie s kapacitou 1000 mAh
- Obsahuje: náhradní 3 síťové filtry, pinzetu a nabíjecí kabel USB (bez napájecího adaptéru).
- Vonné štěpky a vykuřovací byliny nejsou součástí balení.

kód	mm	€
199640	215x70x(H)160	83,50





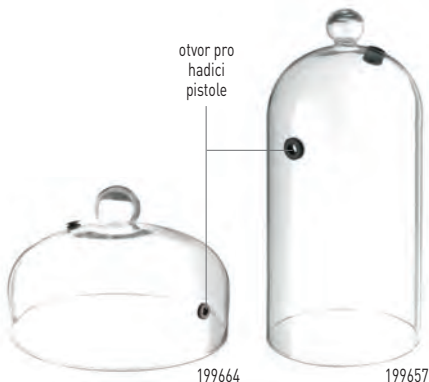
199992

UDÍČÍ PISTOLE

- Pro profesionální catering
- Lze použít pro měkké ovoce a zeleninu - kouř nemění jejich strukturu.
- Chladič s hliníkovým tělem pro chlazení kouře
- Vyjímatelná spalovací komora s integrovaným filtrem
- Pružná gumová trubička (30 cm dlouhá) pro snadné dávkování kouře do uzavíratelných sáčků a nádob.

- Vonné štěpky není třeba před uzením namáčet.
- Lze použít i k uzení čaje nebo koření.
- Kompaktní a lehký - snadno se používá jednou rukou
- Napájení: 2 baterie AA (nejsou součástí balení)
- Vonné štěpky ani bylinky k uzení nejsou součástí balení.

kód	mm	€
199992	90x54x(H)122	32,50

otvor pro
hadiči
pistole

199664

199657

SKLENĚNÁ KOPULE S VĚTRACÍM OTVOREM

- Vyrobeno z borosilikátového skla vybaveného gumovým odvětráním, které drží trubku kuřácké pistole.
- Ideální pro použití v kombinaci s kuřáckou pistolí.

kód	-	mm	€
199664	poklop na talíře	ø260x(H)175	74,50
199657	koktejlový poklop	ø130x(H)282	31,00



199978

SKLENĚNÝ POKLOP

- V kombinaci s udíčí pistolí vytváří velkolepý efekt při prezentování pokrmů.

kód	mm	€
199978	ø275x(H)140	23,50



198124

PLYNOVÝ ZAPALOVAČ - SADA 2 KS

- Plnitelný
- Dodáván bez plynu

kód	baleno po	mm	€
198124	2	(L)230	7,45





238486



Video



UDÍČÍ PEC ELEKTRICKÁ

- Udíčí pec je ideální pro uzení různých potravin, jako jsou ryby, hovězí, šunka nebo zelenina.
- Z nerezové oceli, izolační dvojitě dveře s magnetickým uzavíráním.
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu, integrovaný teploměr ve dveřích.
- V zadní části vybavena větracím otvorem.
- Dodáváno včetně 3 mřížek (400x279 mm) a 3 háků na maso.

kód	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	349,00



Video



225479



PEC PRO PEČENÍ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH

- Vyrobeno pro pomalou přípravu pokrmů díky velmi přesnému a kontrolovanému průběhu vaření.
- S teplotní sondou, zvlášť nastavitelnou.
- Zasouvací ucha po stranách.
- Snadné čištění těsnění dveří.
- Vnitřní komora trouby je nahřívána ze 4 stran, jednotné vedení tepla po komoře.
- Úspora energie díky speciální izolaci.
- Komora bez svárů se zakulacenými rohy pro snadné čištění.
- Nastavitelná teplota po 1 stupni - komora do 120 °C, teplota

- s použitím sondy a udržování teploty do 100 °C.
- Panty dveří nalevo nebo napravo, snadno přehoditelné
- Digitální ovládání a čtení času, nastavené teploty a aktuální teploty sondy/komory.
- Nerezová pečicí nádoba a držák plechů, vhodný pro mřížky, plechy a nádoby o velikosti GN 1/1 a pekařské plechy 600x400 mm.
- 3 hladiny pečení.

kód	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1310,00



199541

DŘEVĚNÉ UHLÍ MARABU

- Určený k použití v profesionálních cateringových zařízeních.
- Ke grilování masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a předkrmů.
- Vyrábí se karbonizací tvrdého dřeva při teplotách mezi 400 a 700 °C, bez vzduchu.
- Vyrobeno z keře Marabu. Plevelu, který roste na Kubě – což zlepšuje zemědělské podmínky na ostrově a je v souladu s udržitelným rozvojem.
- Zcela přírodní produkt.
- Během hoření uvolňuje kouřové aroma, které dává potravinám jedinečnou chuť.
- Vysoká účinnost s minimálním jiskřením a malým množstvím zbytkového popelu.
- Vysoký obsah kalorií, nízká úroveň jisker.
- Dvojnásobná doba hoření ve srovnání s běžně používanými typy měkkého uhlí.
- Upozornění: S ohledem na využití přírodní suroviny je hmotnost výrobku závislá na vlhkosti dřeva.

kód	kg	€
199541	10	36,00

Ceny jsou uvedeny bez DPH

JUDr. Milan
Halaš
InterBA

159

