

ABVERKAUFS-ANGEBOT OFFRE DE DÉSTOCKAGE

HELIA SMOKER «Helia 24» Gar- und Räucherofen Four à fumer

Ausstellungsmodell
Modèle d'exposition



Elektrischer Druckkammer-, Gar- und Räucherofen für Restaurants, Hotelküchen, Fisch-Feinkost und Metzgereien. Ausstattung: Tropfschale (30x40 cm), 1 Forellennrost (30x40 cm), 1 Flachrost (30x40cm), Räuchermehlpfanne, 1 kg Räuchermehl Buche, Fischgewürzprobe, Rezeptheft mit Bedienungsanleitung.

Chambre de cuisson sous pression électrique, fumeur adapté aux restaurants, cuisines d'hôtels. Pour poissons, charcuterie fine et viande. Equipement: bac de récupération (30x40 cm), 1 grille pour truite (30x40 cm), 1 grille plate (30x40 cm), coupelle à sciure, 1 kg de farine pour fumeur (hêtre), livre de recettes et mode d'emploi.

Fassungsvermögen: 24 Fische à 250 g, 4 Hähnchen, 7 kg Braten.

Capacité: 24 poissons à 250 g, 4 coquelets, 7 kg de rôti.

| Art-Nr./No d'article | Grösse/grandeur | Gewicht/poids | Anschluss/puissance | Stück/pièce |
|----------------------|-------------------|---------------|---------------------|-------------|
| DIV | 45 x 45 x H 35 cm | 25 kg | 230 V / 1,5 kW | 1 |

Abverkaufs-Preis Prix de déstockage

~~CHF 1980.00~~

CHF 895.00

Angebot gültig solange Vorrat. **Abverkaufsartikel sind vom Umtausch und Rückgabe ausgeschlossen!**
Action valable jusqu'à épuisement du stock. **Les articles de déstockage sont exclus de l'échange et du retour!**