

The New Smoking Gun® Pro Sage Commercial powered by Polyscience



Smoking Gun® Pro, 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.

Il nuovo Smoking Gun® Pro è progettato e costruito appositamente per l'utilizzo professionale.

SCHEDA TECNICA:

Velocità ventola	Variabile
Dimensioni braciere di combustione	Ø 25 mm
Alimentazione	4 Batterie Stilo (AA)
Garanzia	1 anno
Peso	0,45 Kg
Dimensioni	171x82x146 mm
Peso di spedizione	1,13 Kg
Dimensioni di spedizione	254x292x89 mm
Accessori inclusi	<ul style="list-style-type: none">• Chiave esagonale• Set viti• Libretto istruzioni in lingua inglese

Vantaggi

- Braciere removibile
- Tubo condotto fumo smontabile
- Facilità di smontaggio
- Foro di aspirazione maggiorato
- Rimane in piedi autonomamente
- Per utilizzo professionale