

# Ausschreibungstexte/Datenblätter

## VarioSmoker



Artikelnummer: 60.73.008

### Beschreibung

- Mit dem VarioSmoker können Sie gleichzeitig garen und räuchern. Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Farben. Ihre Produkte erhalten eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen. Der VarioSmoker funktioniert mit sämtlichen konventionellen Räuchermaterialien wie Holzchips oder Pellets. Den VarioSmoker können Sie zusammen mit allen Gerätegenerationen ab CPC-Linie (1997) verwenden. Der VarioSmoker kann in allen Gerätegrößen, außer im Standgerät 202, verwendet werden.

### Technische Information

- Anschluss: 200-240 V/50Hz/ 60Hz
- VarioSmoker: L 437 (17,2) mm(Inch) B 121,2 (4,8) mm(Inch) H 69 (2,7) mm(Inch); Netzgerät ohne Halter: L 161,1 (6,3) mm(Inch) B 115 (4,5) mm(Inch) H 165 (6,5) mm(Inch); Netzgerät mit Halter für Tischgeräte: L 165,1 (6,5) mm(Inch) B 269 (10,6) mm(Inch) H 165 (6,5) mm(Inch); Netzgerät mit Halter für Standgeräte: L 231,9 (9,1) mm(Inch) B 177 (7,0) mm(Inch) H 166,5 (6,6) mm(Inch);
- Gewicht: 9 kg inkl. Netzgerät mit Halter
- Zulassungen: UL, CE

### Achtung:

- Der VarioSmoker darf nicht außerhalb des Gerätes und nur unter einem eingeschalteten Abluftsystem verwendet werden. Die Rauchgase müssen vom Abluftsystem aus dem Gebäude abgeführt werden! Umluftsysteme wie z.B. eine UltraVent® sind für den Betrieb mit einem VarioSmoker ungeeignet, da der direkte Anschluss an die Abluft fehlt.

### Material

- VarioSmoker: Edelstahl Netzgerät ohne Halter: Aluminium- Strangpressprofil, beschichtete Oberfläche Halter: Edelstahl

### Hinweis

- Ob mit manuellen Programmen oder unter Verwendung der bewährten SelfCookingCenter® -Intelligenz - beides ist möglich. Die Vorheizzeit des VarioSmoker benötigt ca. 20 Minuten, bevor Rauch deutlich aus dem VarioSmoker austritt. Zur Vermeidung eines bitteren Beigeschmackes Ihrer Räucherprodukte empfehlen wir generell die Verwendung von niedrigen Garraumtemperaturen (kleiner 150 °C ( $\leq$  300 °F)) oder einer kleinen Bräunungsstufe während des Räuchervorgangs.