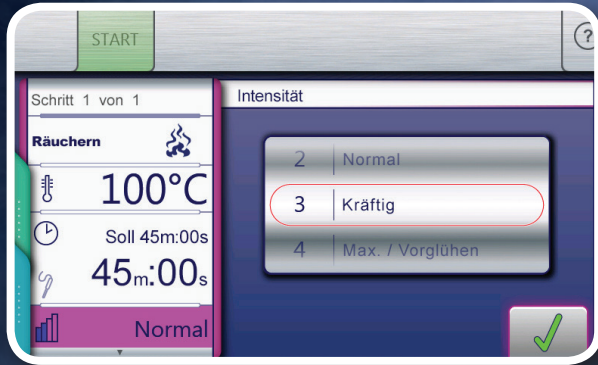




SmokeInside – die integrierte Räucherfunktion für FlexiCombi MagicPilot Elektro CombiDämpfer 6 und 10



Räuchern „hausgemacht“ – mit dem platzsparenden, fest integrierten SmokeInside.

Die vollständige Bedienung der Räucherfunktion erfolgt einfach über die MagicPilot-Steuerung. SmokeInside verwandelt den Garraum Ihres FlexiCombis im Handumdrehen in eine Räucherkammer und verleiht Ihren Produkten die individuelle Note.

Das Räuchern ist in Kombination mit anderen Gararten programmierbar und sorgt somit für eine Prozess-Sicherheit inklusive HACCP-Dokumentation.



Die Räuhereinheit ist auf dem CombiDämpfer fixiert und ermöglicht die leichte Beschickung mit Holzspänen oder Gewürzen über eine ausziehbare Schublade. Ein Handling der heißen Räuhereinheit entfällt.

Die vier verschiedenen Intensitätsstufen der Räucherfunktion garantieren den flexiblen und einzigartigen Räucher-Geschmack Ihrer Produkte.

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, ... mit SmokeInside sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

