

“SMOK

COMBI SMOKER 2.0”



AFFUMICATURA PERSONALIZZATA

- ✓ Tre livelli di affumicatura: standard, strong e soft a seconda dell'alimento.
- ✓ Scegli il mix di scaglie di legno, aromi naturali, agrumi, chicchi di caffè, vino, salsa di soia...
- ✓ Compatibile con la cottura lenta a bassa temperatura nel forno combinato.
- ✓ Effettua la vera affumicatura a freddo posizionando l'accessorio all'esterno del forno.



Il nuovo affumicatore SMOK permette l'affumicatura a caldo o a freddo di verdure, formaggi, carne, pesce, sale, olio e dolci di qualità elevata, garantita nel tempo, anche con utilizzo continuativo e intensivo.



SICURO

Spegnimento automatico, cassetto, manopole e comandi ergonomici, collegamento al forno frontale e sistemi di sicurezza per l'operatore garantiscono il **massimo dell'ergonomia e della sicurezza.**



PULITO

L'affumicatore è posizionato all'esterno della camera di cottura del forno e, grazie al sistema B.SMOKE PATENT PENDING previene la contaminazione dell'alimento da residui per un **risultato gustoso e salutare.**



INTEGRATO

Processi di affumicatura pre-impostati e ricette facilmente realizzabili attraverso l'utilizzo di SMOK con i **forni combinati con lavaggio automatico** COMBISTAR FX, COMBISTAR BX e COMBIFIT.

 **ANGELO PO**
A Marmon / Berkshire Hathaway Company



www.angelopo.com



marketing@angelopo.it



+39 331 6307322