Smoker Metos HotmixPro Smoke



Product information

SKU	4164000
Productnaam	Smoker Metos HotmixPro Smoke
Afmetingen	276 × 266 × 163 mm
Gewicht	5,000 kg
Technical information	230 V,

Description

Metos HotmixPro Smoke -savustimella teet yksilöllisiä ja jäljittelemättömiä makuyhdistelmiä yhdistämällä savua ja nestemäisiä aromeja.

Ainutlaatuisessa Metos HotmixPro -savustimessa kehitetty savu johdetaan laitteen nestesäiliössä olevan nesteen läpi laitteeseen liitäntäletkulla. Savustimessa voidaan tuottaa erittäin nopeasti kylmää savua. Kylmänä savu laskeutuu alaspäin ja sekoittuu näin helposti kutterissa valmistettavaan tuotteeseen. Kylmä savu ei myöskään lisää bakteerikasvua. Nestesäiliöön voidaan lisätä jääpaloja savun lämpötilan laskemiseksi.

Voit maustaa savulla Metos HotmixPro -kutterissa esimerkiksi jäätelöä, majoneesia, kastikkeita, mehuja, suklaata, pateeta, kalatimbaalia, kasvissoseita jne. Voit myös käyttää savua ainoastaan savustimessa olevan nesteen maustamiseen ja lisätä tätä esimerkiksi valmistamiisi marinaadeihin ja kastikkeisiin.

Savustin on helppokäyttöinen ja siihen sopivat poltettavaksi kaikki savustuksessa käytettävät puulastut. Savustin on yhteensopiva Metos HotmixPro -lämpökuttereiden ja Metos HotmixPro -kuivurin kanssa.