

**NEW!**

# KOPPA SMOKING OVEN



**SLOW COOKING  
PUUHIILI-SAVUSTUSUUNI**

**Bakeresta**

Perinteinen puuhiiliuuni  
21. vuosisadan keittiössä

# KOPA SMOKING OVEN

KOPA - monipuolinen kuuma/kylmäsavustusuuni on sähkölämmöllä nopeutettu puuhiiliuuni.

KOPA savustusuuni on perinteinen puu-uuni 21. vuosisadan ravintolaan.

Hitaasti valmistetut ruoat, mitkä tähään saakka on ollut mahdollista valmistaa vain perinteisellä puu-uunilla, on nyt mahdollista ravintolassa valmistaa helppokäyttöisen elektronisesti ohjattun uunin avulla hygieenimääräyksiä noudattaen.

Savustusuuni tuo ravintolaan alkuperäisen ja perinteisen kypsennysmahdollisuuden. Tämä erikoinen uuni auttaa sinua paistamaan hitaasti lihaa, kalaa tai vihanneksia erinomaisen hiilisavun maun keraa.

Ainoastaan nappia painamalla saat Savustusuunistasi aidon Barbeque Smokerin, millä valmistat vaivatta kanafilet, nyhtöpossun, kyljykseet, makkarat ym. Savun lisäämiseksi painaa vain nappia.

Kytke lämpö pois päältä ja jätä savu uunin. Saat kylmäsavulla savustettua kalaa, makkaraa ja lihaa.

Uuni on elektronisesti ohjattu ja erittäin helppokäyttöinen.

## Ominaisuudet:

- Ruoan erinomainen perinteinen maku
- Pieni energiankulutus
- Helppo puhdistaa - RST kammio pyöreillä nurkilla
- Monipuolinen käyttö:

- \* Kylmäsavustus
- \* Kuumasavustus
- \* Puuhiiliuuni
- \* Sähkökäyttöinen uuni

- Helppo käyttää - elektroninen ohjaus
- Nopea lämmön palautumisaika
- Automaattinen hiiliensytytys

## Tekniset tiedot:

Mitat (LxSxK): 1018 x 709 x 1585 mm  
Kammion mitat (LxSxK):  
562 x 512 x 836 mm  
Ritilän mitat (LxS):  
530 x 481 mm (GN1/1 soveltuu)  
Ritilän johdeväli: 71 mm  
Kapasiteetti: 10 ritilää  
Paino: 280 kg

Lämpötila-alue: + 80... + 160 C  
Puuhiilen käyttöaika: jopa 10 tuntia  
Sähköliitäntä: 3,8 kW\*  
(\* savustuslaitteella ja automaattisella sytytyksellä)

## Available January 2018



**Bakeresta**

BAKERESTA OY, Vallikaivanto 3B, 02650, Espoo, Puh. +358 40 1819139 , E: info@bakeresta.fi