

VARIO SMOKER (AHUMADOR)

Codigo: SCC-023



Características del artefacto

- El Vario Smoker (también conocido como ahumador) es un accesorio diseñado para los hornos de la marca Rational, que permite ahumar alimentos de forma controlada y profesional dentro del horno.
- Se conecta fácilmente al horno Rational SelfCookingCenter o iCombi Pro. Funciona con virutas de madera natural y genera humo que el horno distribuye uniformemente, aportando sabor, color y aroma característico de los alimentos ahumados.
- Sirve para ahumar carnes, pescados, embutidos, quesos y verduras sin necesidad de un ahumador externo.
- Permite controlar la Intensidad del ahumado
- Temperatura y tiempo exactos

Sabores ahumados sin horno humeante, directamente de la vaporera combinada.

El VarioSmoker le da a la carne, el pescado y verduras un sabor ahumado natural y un color inconfundible, puede refinar la intensidad según sus preferencias.



★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

