BIENES Y SERVICIOS COL. S.A.S.
NIT. 901.441.450-1

AHUMADOR EN FRÍO TIPO PISTOLA CON DOMO



DESCRIPCIÓN TÉCNICA:
Ahumador en frío tipo pistola (smoking gun), diseñado para aportar aroma y sabor ahumado a alimentos y bebidas sin alterar su temperatura ni su textura. Funciona mediante la combustión controlada de aserrín o virutas de madera en una cámara de combustión extraíble, impulsando el humo por medio de un ventilador interno. Cuerpo fabricado en aluminio o acero, resistente al calor y de fácil limpieza. Manguera de silicona flexible para dirigir el humo hacia recipientes cerrados, bolsas o campanas de vidrio. Incluye domo o campana de vidrio, utilizada para concentrar el humo alrededor del alimento o la bebida durante el servicio. Funcionamiento a baterías, con interruptor de encendido y velocidades de ventilación ajustables. Apto para técnicas de coctelería molecular y cocina de autor; utilizable en carnes, pescados, quesos, vegetales y cócteles. Filtro de malla extraíble para retener residuos de combustión y proteger el motor.

Un año de garantía contra defectos de fabricación desde la fecha de entrega. Cubre fallas del motor, del sistema de encendido y roturas del domo de vidrio por defecto de fabricación. No cubre daños por mal uso, empleo de combustibles distintos a los indicados por el fabricante o roturas por golpes.

MARCA: Super-Aladín

Cordialmente,

_____

VALERIA PÉREZ ZAMORA
C.C. 1007603947
Representante Legal
Bienes y Servicios Col. SAS.

NIT. 901.441.450-1