

# The Competition Hog



Der **Competition Hog**, gebaut für das was er am Besten kann – die Zubereitung eines ganzen Schweins – einer der grössten Smoker. Aufgrund seines Gewichts jedoch sehr schwer zu transportieren. Der **Competition Hog** ist grundsätzlich eine Sonderanfertigung ! Ein „Gigant“ !

Der Competition Hog hat ein Gewicht von 399 kg

## Masse aussen:

- 79 cm Tiefe zuzügl. 6,5 cm für Thermometer und Beschläge
- 114 cm Höhe zuzügl. 13 cm für Kamin
- 142 cm Breite zuzügl. 21 cm für Entleerung

## Masse innen:

- 71 cm Tiefe
- 61 cm Höhe Garraum
- 132 cm Breite

## Roste:

- 1, – 1 Drehrost oder 3 normale Roste
- 69 cm Tiefe
- 130 cm Breite
- Gitterroste / Drehrost

## Ausstattung:

- Feste Wasserschale mit Entleerung
- Edelstahl Türen mit Schnapp-Beschläge
- 5 cm Isolation
- Hitzeleitblech
- Löcher vorgebohrt für Rollen am 7,6 cm hohen Sockel
- Gitterroste
- Robuste Feuerschale
- **Kochtemperatur:** ca. 80 – 150 °C
- **Kapazität Brennstoff:** ca. 9 – 13 kg
- **Kochdauer:** ca. 6 – 10 Stunden (abhängig von der Kochtemperatur)
- **Kapazität im Garraum:** ca.  
24 - 26 slabs of baby back ribs  
18 - 20 briskets  
48 - 52 Boston butts
- 90 kg Whole Hog



Exclusive Distributor **BACKWOODS SMOKER** for Europe