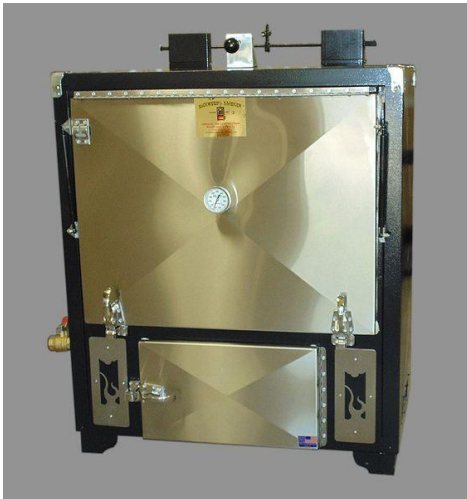


The Piglet



Der Backwoods **Piglet** ist ursprünglich bestehend aus 2 Party Modellen nebeneinander. Es beinhaltet eine einzigartige Tür mit pneumatischer Federung. Gebaut und entwickelt ist der **Piglet** für Kunden mit dem Wunsch ganze Schweineschultern und kleine Schweine zuzubereiten. Ein optisches Highlight!

Der Piglet hat ein Gewicht von 175 kg.

Masse aussen:

- 56 cm Tiefe zuzügl. 6,5 cm für Thermometer und Beschläge
- 125 cm Höhe zuzügl. 13 cm für Kamin
- 97 cm Breite zuzügl. 21 cm für Entleerung

Masse innen:

- 49,5 cm Tiefe
- 74 cm Höhe Garraum
- 88 cm Breite

Roste:

- 3, - 21 cm Zwischenraum
- 47 cm Tiefe
- 85 cm Breite
- Gitterrost

Ausstattung:

- Feste Wasserschale mit Entleerung
- Edelstahl Türen mit Schnapp-Beschläge
- 5 cm Isolation
- Hitzeleitblech
- Löcher vorgebohrt für Rollen am 7,6 cm hohen Sockel
- Gitterrost
- Robuste Feuerschale
- **Kochtemperatur:** ca. 80 – 150 °C
- **Kapazität Brennstoff:** ca. 5 – 8 kg
- **Kochdauer:** ca. 6 – 8 Stunden (abhängig von der Kochtemperatur)
- **Kapazität im Garraum:** ca.
18 - 20 slabs of baby back ribs
12 briskets
30 Boston butts



Exclusive Distributor **BACKWOODS SMOKER** for Europe