

The Professional



Der Professional ist ein „Monster-Smoker“– entwickelt und gebaut für Köche und BBQ-Pitmaster. Für Gastronomie, Catering und für alle, die der Nachfrage gerecht werden müssen. Gewährleistet wird dies durch eine Fläche im Garraum von ca. 3 qm. Ein Profi !

Der Professional hat ein Gewicht von 384 kg.

Masse aussen:

- 79 cm Tiefe zuzügl. 6,5 cm für Thermometer und Beschläge
- 165 cm Höhe zuzügl. 6,5 cm für Kamin
- 76 cm Breite zuzügl. 8 cm für Entleerung

Masse innen:

- 71 cm Tiefe
- 112 cm Höhe Garraum
- 767 cm Breite

Roste:

- 7, - 13 cm Zwischenraum
- 69 cm Tiefe
- 65 cm Breite
- 0,6 cm verchromt, Rundstab

Ausstattung:

- Feste Wasserschale mit Entleerung
- Edelstahl Türen mit Schnapp-Beschläge
- 5 cm Isolation
- Löcher vorgebohrt für Rollen am 7,6 cm hohen Sockel
- Stabile Roste verchromt 0,6 cm Rundstab
- Robuste Feuerschale
- **Kochtemperatur:** ca. 80 – 150 °C
- **Kapazität Brennstoff:** ca. 7 – 9 kg
- **Kochdauer:** ca. 6 – 8 Stunden (abhängig von der Kochtemperatur)
- **Kapazität im Garraum:** ca.
35 - 40 slabs of baby back ribs
24 - 28 briskets
55 - 65 Boston butts



Exclusive Distributor **BACKWOODS SMOKER** for Europe