

VAD AR DET SOM GOR
BRADLEY SMOKER
SPECIELL?
VI LATER VARA
KUNDER BERATTA...

Bradley
SMOKER®
est. 1985

We didn't invent food smoking, we perfected it!™



PRODUKTGUIDE



BRADLEY SMOKER... UTSOKT ENKELT™

Bradley Smoker designar och tillverkar världens finaste och enklaste system för rökning av mat – ingen oräkнад. Våra rökskåp har designats för att du ska komma igång på några minuter och anses vara det mest fulländade systemet för rökning av mat som finns. Men ta oss inte på orden, kolla vad våra användare säger när de visar upp sina otroliga matkreationer.

We didn't invent food smoking, we perfected it!™



@BradleySmokerUK
@groups/bradleysmoker



@bradleysmoker_europe



@BradleySmokerUK

CONTENT

Rökbriketter™	p4
Teknik för ren rök	p5
Ett perfekt rökskåps komponenter	p6-7
Bradley Smoker Original	P8-9
Bradley Smoker Digital	p10-11
Bradley Professional P10	p12-13
Bradley Raven	p14-15
24-pack/48-pack rökbriketter	p16-17
120-pack rökbriketter	p18
Guide rökbriketter	p19
Tillbehör rökning	p20-21
Guide rökning	p22
Guide jämförelse rökskåp	p23

S M O K E R®

est. 1985



KÄNNETECKEN

ROKBRIKETTER™



Våra rökbriketter är av 100 % naturligt trä och ger den renaste möjliga röken.



Att kunna kontrollera hur rökbriketterna brinner är avgörande för att tillaga utsökt god rökt mat. Hemligheten ligger i att aldrig låta träet bli till aska eftersom det då börjar producera kvävedioxid som frigör en dålig smak av sura gifter och det vill du inte ha i närheten av din mat.

För att leverera renast möjliga rök behöver man noga kunna reglera förbränningen av rökbriketterna, vilket helt enkelt inte kan uppnås med andra matrökningssystem. Våra rökbriketter™ finns i många olika träslag och är designade att brinna en exakt tid för att sedan släckas innan de börjar producera «smutsig rök»



We didn't invent food smoking, we perfected it!™

KÄNNETECKEN

CLEANSMOKE-TEKNIK

**Vår CleanSmoke™-teknologi levererar den renaste röken.
Här är förklaringen :**

1. Vi börjar med våra 100 % naturliga rökbriketter™ som är speciellt framtagna för att användas i våra system för att röka mat.



2. Våra rökgeneratorer ger våra användare en oöverträffad kontroll över tillagningstid, tillagningstemperatur och rök.



3. Vårt frammatningssystem är designat för att bränna rökbriketterna under en exakt tid för att sedan släcka dem i vattenskålen innan de blir till aska.



We didn't invent food smoking, we perfected it!™

DET PERFEKTA ROKSKAPETS EGENSKAPER

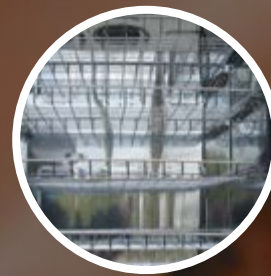
Bradley Smoker gör det enkelt att skapa otroliga måltider med rökt mat.



We didn't invent food smoking, we perfected it!™



Lättrengjord
insida av
rostfritt stål.



Ladda rökbrickor för upp till 9
timmars rökning



16 unika
sorter av
rökbrickor.



Digital rökgenerator med
full kontroll över temperatur,
tillagningstid och röktid.



Möjlighet
att ta bort
rökgeneratoren
för förvaring
vid kallt väder.



Vattenskål som fångar upp
rökbrickor och rester.





Rökventil för att kontrollera rök mängd och undvika kondensdropp.



Finns med olika slags galler för att kunna röka varierande typer av livsmedel samtidigt.



Utformad för att kunna hänga krokar för att röka korv, grönsaker och större köttstycken.



Rökdiffusor för jämn rökfördelning.



Utbytbart värmeelement.



Förbättrad isolering.



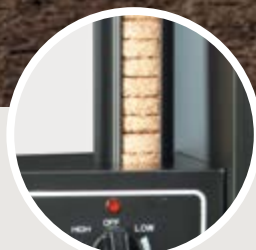
KÄNNETECKEN

BRADLEY SMOKER ORIGINAL 4-GALLER

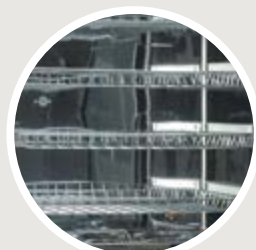
Vårt klassiska rökskåp som förändrade spelreglerna.

Bradley Smoker Original förändrade sättet man röker mat på för mer än ett decennium sedan, vilket etablerade Bradley som en av världens bästa rökskåpsdesigners och -tillverkare. Det här enkla och hållbara rökskåpet har hjälpt tiotusentals kockar att bemästra konsten att röka

mat. Bradley Smoker Original designades som ett rent matrökningssystem. Det lagar och röker maten enligt principen "low and slow" för att konsekvent leverera utsökt mat med ren röksmak, tack vare Bradleys CleanSmoke-teknik.



BRIKETTLAGER
Rymmer upp till 9 timmars
rökbriketter



INSIDA AV ROSTFRITT STÅL
Utformad för att ge den mest
livmedelssäkra miljön



TOPPVENTIL
Justerbar för ökad kontroll av rök och
eliminering av kondensdropp



AVTAGBARA GALLER
Lättdiskade galler som kan monteras så att stora
köttstycken får plats

BRADLEY SMOKER ORIGINAL

4-galler, 76 liter, 500 W värme, **BS611EU**

BRADLEY SMOKER ORIGINAL XL

6-galler, 108 liter, 500 W värme, **BS815XLTC**



TILLBEHÖR
SÄLJS SEPARAT



Kallrökningsenhet

Art.nr: **BTCOLD**



Regnskydd för olika storlekar

Art.nr 4-galler: **BTWRC**
Art.nr 6-galler: **BTWRC6**



4-pack finmaskigt teflångaller (Jerky Racks)

Art.nr: **BTJERKYRACK**



4-pack extra galler

Art.nr: **BT4XR**



RÖKDIFFUSOR/DROPLÅT

Samlar upp fett och sprider röken jämnt i rökskåpet



VÄRMEELEMENT

500 W utbytbart värmelement



BRIKETTBRÄNNARE

Tillverkad för att bränna rökbriketterna under en exakt tid och ge den renaste möjliga röken



TEMPERATURVRED

Tillåter användare att ställa in temperaturen för att passa i stort sett all slags mat



FRAMMATNINGSKNAPP FÖR BRIKETTER

Ger användaren möjligheten att mata fram briketter för att passa den egna rökstilen



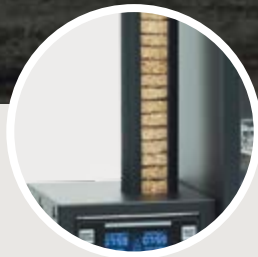
KÄNNETECKEN

BRADLEY SMOKER DIGITAL

Inget passande, bara ren, utsökt rök.

Glöm att vara barnvakt åt ditt rökskåp för att kontrollera rök och temperatur, på Bradley Smokers digitala rökskåp

gör du inställningarna enkelt med några knapptryck och låter magin hända.



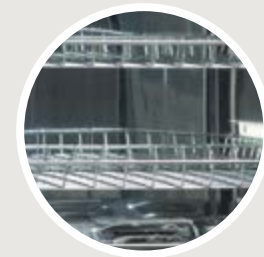
BRIKETHÅLLARE
Rymmer upp till 9 timmars
rökbriketter



INSIDA AV ROSTFRITT STÅL
Utformad för att ge den mest
livsmedelssäkra miljön



RÖKVENTIL
Justerbar för ökad kontroll av rök och
eliminering av kondens



AVTAGBARA GALLER
Lättdiskade galler som kan monteras så att stora
köttstycken får plats

BRADLEY SMOKER DIGITAL 4-GALLER

4-galler, 76 liter, 500 W värme, **BTDS76CE**

BRADLEY SMOKER DIGITAL 6-GALLER

6-galler, 108 liter, 500 W värme, **BTDS108CE**



TILLBEHÖR
SÄLJS SEPARAT



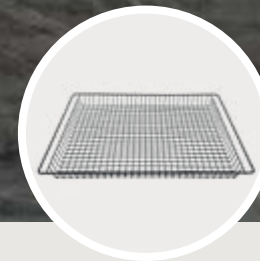
Kallrökningsenhet

Art.nr: **BTCOLD**



Cover For Each Size

4-galler art.nr: **BTWRC**
6-galler art.nr: **BTWRC6**



4-pack finmaskiga teflongaller (Jerky Racks)

Art.nr: **BTJERKYRACK**



4-pack Extra galler

Art.nr: **BT4XR**



DIGITAL KONTROLL

Tillåter användaren att kontrollera temperatur, tillagningstid och röktid



RÖKDIFFUSOR

Sprider röken samtidigt som den fångar upp eventuell kondens



BRIKETTBRÄNNARE

Tillverkad för att bränna rökbriketterna under en exakt tid och ge den renaste möjliga röken



VÄRMEELEMENT

500 W Utbytbart värmelement



PRESENTATION

BRADLEY PROFESSIONAL P10 1000 W

Vår Professional P10 tar rökningen av mat till en helt ny nivå.

Kort och gott: Det bästa systemet för att röka mat som någonsin skapats. Bradley Professional P10 (1000 W) tar rökning till en enastående hög nivå. Den är beundrad av både mästerrökare och Michelinkockar och vilken matentusiast som helst kommer att uppskatta detta het- och varmrökningssystem. P10 erbjuder en design

med borstad rostfritt stål, avancerad digital styrning och möjlighet att programmera upp till 50 recept, samt interna temperaturprober och ett inbyggt brikettmagasin. Det bästa av allt – du kommer att njuta av den renaste möjliga röken tack vare Bradleys CleanSmoke™-teknik.



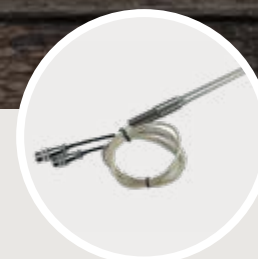
UPPLADDNINGSBARA RECEPT

Skapa och spara upp till 50 av dina favoritrecept genom att använda vår software för recept



BRIKETT_MAGASIN

Invändigt brikettmagasin som rymmer upp till 9 timmars rökbriketter



INVÄNDIGA TEMPERATURPROBER

Kommer med två interna temperaturprober för optimal kontroll av temperatur och tillagning



INSIDA AV ROSTFRITT STÅL

Designad för att ge den mest livsmedelssäkra miljön



BRADLEY PROFESSIONAL P10

5-galler, 76 liter, 1000 W värme, **BS1019EU**



TILLBEHÖR SÄLJES SEPARAT



Extra galler
säljes styckvis

Art.nr: **ACPRORACK**



Extra set med 2
temperaturprober

Art.nr: **MEATPROBE1019**



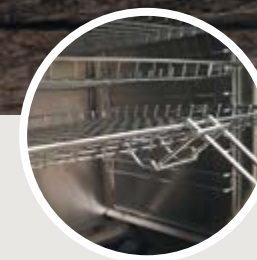
Regnskydd för Bradley
Professional P10

Art.nr: **ACPROCOVER**



KONDENSSKÅL

Samlar upp nedfall av sot och hindrar det från att droppa på maten



LÖSTAGBARA GALLER

4 lättdiskade galler inkluderade, kan monteras så att stora köttstycken får plats



TOPPVENTIL

Justerbar toppventil för ökad kontroll och borttagbar för enkel rengöring



DUAL COLLECITON BASINS

Skålar som fångar upp använda rökbriketter och rester



DÖRRELIST

Förbättrad dörrelist av silikon för bättre kvarhållning av värme



DIGITAL KONTROLLPANEL
Lättanvänd avancerad digital kontroll för att säkerställa perfekt rökt mat



PRESENTERAR

BRADLEY SMOKER RAVEN 1200 W

Vårt eleganta 1200 watts rökskåp stolserar med att ta oss med till rökningens paradiset.

Den här svarta skönheten känner sig hemma i lantliga omgivningar som trädgårdar, altaner, balkonger och uteplatser. Bradley Smoker Raven utgör ett hållbart, kompakt och elegant het- och varmrökningssystem som gör det till det perfekta valet för både stad och land. Bluetoothanslutning, möjlighet att bränna rökbriketter

i 20/30/40 minuter, invändiga temperaturprober och ett inbyggt brikettmagasin är nya funktioner värda att notera på denna modell. Som med alla Bradley Smokers röksystem så får du njuta av den renaste möjliga röken tack vare Bradleys CleanSmoke™-teknik.



INVÄNDIGA TEMPERATURPROBER
Två invändiga temperaturprober är inkluderade för optimal kontroll av temperatur och tillagning



ROSTFRI INSIDA
Utformad för att ge den mest livmedelssäkra miljön



INVÄNDIGT BRIKETTLAGRINGSKAMMARE
Integrerat brikettmagasin som rymmer upp till 9 timmars rökbriketter



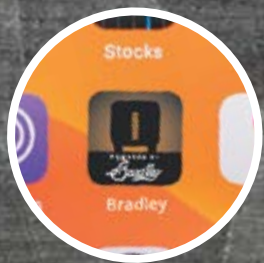
UPPSAMLINGSTRÅG
Uppsamlingsbricka för rökbriketter och matrester

OBS: Den här produkten kommer år 2021.



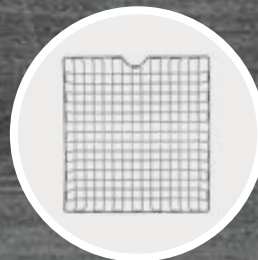
BRADLEY SMOKER RAVEN

4-galler, 76 liter, 1200 W värme, **BS1120EU**



BRADLEY iSmoke®

Bradley Raven är försedd med Bradley iSmoke®-teknik. Ladda ner vår app och maxa kraften av Bluetooth® för att göra din nästa måltid magisk!



Extra galler säljes styckvis

Art.nr: **ACRAVRACK**



Extra set med 2 temperaturprober

Art.nr: **ACRAVPROBES**



Regnskydd för Bradley Smoker Raven

Art.nr: **ACRAVCOVER**

STRÖMINDIKATOR

UPP OCH NER

TEMPERATUR-DISPLAY & KONTROLLKNAPP

TILLAGNINGSTID-DISPLAY & KONTROLLKNAPP

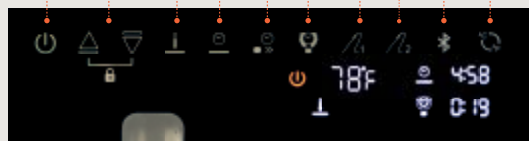
RÖKTIDS-KONTROLL & DISPLAY

BRICKETTBÄNNARE TIDSKONTROLL & DISPLAY (20/30/40 MIN)

TEMPERATURSPROBER TEMPERATUR

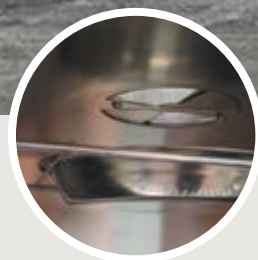
BLUETOOTH AKTIVERAD DISPLAY

CELSIUS/FAHRENHEIT VAL



DIGITAL KONTROLLPANEL

Lättanvänd avancerad digital kontroll för att säkerställa perfekt rökt mat



KONDENS SKÅL

Samlar upp nedfall av kondens och hindrar det från att droppa på maten



FRAMMATNINGSSYSTEM

Unikt designad för att bränna rökbriketter under en exakt tidslängd



RÖKDIFFUSOR

Sprider röken för jämn fördelning i rökskåpet



TOPPVENTIL

Justerbar för ökad kontroll av rök och eliminering av kondensdropp



AVTAGBARA GALLER

4 lättdiskade galler inkluderade, kan monteras så att stora köttstycken får plats



DÖRRLIST

Förbättrad dörrlist av silikon för bättre kvarhållning av värme



PRESENTATION

BRADLEY ROKBRIKETTER™ 24 PACK/48 PACK

Hemligheten bakom fantastisk röksmak är att använda Bradleys rökbriketter

I många år nu har Bradley Smoker skapat rökskåp i världsklass samt ett stort utbud av aromatiska rökbriketter lämpliga för allt du vill röka. Bradley Smokers rökbriketter™ tillverkas av de finaste lövträden. Till skillnad från



träbitar eller sågspån så är dessa briketter tillverkade enligt krävande standarder med kontrollerat tryck och densitet, vilket ger den bästa möjliga rökta smaken. Det innebär att du får en stadig ström av rök och ett mer välsmakande resultat.

BRADLEY PREMIUM ROKBRIKETTER™



Öl

Ölbriketter med humlesmakande

BTBR24
BTBR48



Karibisk blandning

Karibisk blandning mesquite smaksatt med kryddpeppar

BTCB24
BTCB48



Chili Kummin

Addera en varm röksmak med lite sting till din mat

BTCC24
BTCC48



Ingefära sesam

Våra ingefära-sesambriketter adderar en djärv smak

BTGS24
BTGS48



Jägarblandning

Våra smakrika lönnbriketter smaksatta med rosmarin, timjan och svartpeppar

BTHB24
BTHB48



Salvia

Dess arom innehåller inslag av citron, mynta och trä

BTSG24
BTSG48

BRADLEY RÖKBRIKETTER™
...Gör din nästa måltid minnesvärd!



Al

Jämn, mild, något söt träsmak

BTAL24
BTAL48



Äpple

Lätt, söt, mild och fruktig smak

BTAP24
BTAP48



Körsbär

Söt mild smak

BTCH24
BTCH48



Hickory

Stark och kraftig röksmak

BTHC24
BTHC48



Lönn

Söt, subtil smak

BTMP24
BTMP48



Mesquite

Stark, men sötare och mildare än hickory

BTMQ24
BTMQ48



Ek

Distinkt, mycket mångsidig smak

BTOK24
BTOK48



Pekan

Lik hickory men subtilare

BTPC24
BTPC48



Specialblandning

Distinkt men mild smak

BTSB24
BTSB48



Whiskey-Ek

Stark och mustig smak gjord av ek-whiskeyytunnor

BTWOSE24
BTWOSE48



PRESENTATION

BRADLEY ROKBRIKETTER™ 120-PACK

Hemligheten bakom fantastisk röksmak är att använda Bradley rökbriketter™



Al

Jämn, mild, något söt träsmak

BTAL120



Äpple

Lätt, söt, mild och fruktig smak

BTAP120



Körsbär

Söt, mild smak

BTCH120



Hickory

Stark och kraftig röksmak

BTHC120



Lönn

Söt, subtil smak

BTMP120



Mesquite

Stark, men sötare och mildare än hickory

BTMQ120



Ek

Distinkt, mycket mångsidig smak

BTOK120



Pekan

Lik hickory men subtilare

BTPC120



Specialblandning

Distinkt men mild smak

BTSB120



Whiskey-ek

Stark och mustig smak gjord av ek-whiskeytunnor

BTWOSE120

F E M S M A K E R



Fem smaker

Innehåller al, äpple, hickory, lönn och mesquite

BT5FV120

PRESENTATION

BRADLEY SMOKER ROKGUIDE

			FÅGEL	FISK & SKALDJUR	NÖTKÖTT	FLÄSKKÖTT	LAMM	VILT	VILDFÅGEL	GRÖNSAKER	NÖTTER	OST
	Al	Jämn, mild, något söt träsmak	●	●		●						
	Äpple	Lätt, söt, mild och fruktig smak	●		●	●	●					●
	Körsbär	Söt mild smak	●	●	●	●	●		●	●		●
	Hickory	Stark och kraftig röksmak	●		●	●		●	●		●	●
	Lönn	Söt, subtil smak	●	●		●				●		●
	Mesquite	Stark, men sötare och mildare än hickory		●	●	●		●	●		●	
	Ek	Distinkt, mycket mångsidig smak	●		●	●	●	●				
	Pekan	Lik hickory men subtilare	●		●	●	●	●	●			
	Specialblandning	Distinkt men mild smak	●	●	●	●	●	●	●			
	Whiskey-ek	Stark och mustig smak gjord av ek-whiskeytunnor	●		●	●	●	●	●			

För recept och inspiration besök www.bradleysmoker.se



PRESENTATION

SMOKING ACCESSORIES

Bradley Smoker erbjuder ett stort utbud av röktilbehör för utomhusmatlagning



Kallrökningsenhet

Bradleys kallrökningsenhet ger dig möjligheten att kallröka på ett korrekt och enkelt sätt genom att brikettbrännaren förflyttas utanför rökskåpet och din Bradley blir därmed en kallrökningsenhet.

OBS: Endast till Original och Digitala rökar

BTCOLD



Ihopfällbar köksvagn på hjul, överdel av trä, grå stålram

Bradley Smokers köksvagn är perfekt att ställa ditt rökskåp på, eller använda när du tillagar, förbereder eller umgås kring matlagningen.

BTKITCART

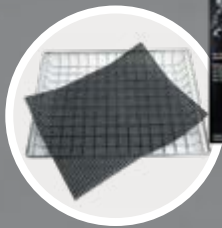


Rökgenerator med adapter, perfekt för rökskåp, svart

Bygger du ditt eget rökskåp?

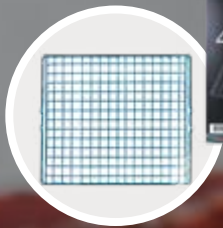
Den här rökgeneratoren är perfekt för dig och består av två delar: Rökgenerator och adapter, som fungerar automatiskt upp till 9 timmar utan påfyllning.

BTSGCE240

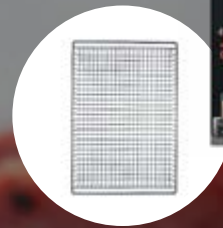


Non-stick silikonmatta, Magic Mats,
4-pack, svart, galler ej inkluderad

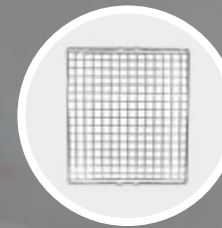
BTNSMAT4



Galler, 38 x 28 cm, 4-pack
OBS: Endast till Original och Digitala rökar
4-pack galler - **BT4XR**

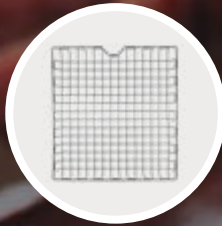


Finmaskigt teflongaller, sk jerky racks
38 x 30 cm, 4-pack
OBS: Till Original och digitala rökar endast
BTJERKYRACK



Pro P10 Galler
Säljes styckvis

ACPRORACK



Bradley Raven galler
Säljes styckvis

ACRAVRACK



Digital termometer med temperaturprob
Batteridriven med magneter

THERMOTIMER



Redskap, 5 delar, slaktkniv,
urbaningskniv,
Gaffel, bryne, och digital termometer

BTCARVKIT



Värmeelement reservdel,
Reservdel värmeelement 240 V
OBS: Till Original och digitala rökar enbart

BTHEAT240V500W



Regnskydd 4-galler
(Passar 4-galler original och digitala rökar)

BTWRC



6-galler regnskydd
(Passar 6-galler original och digitala rökar)

BTWRC6



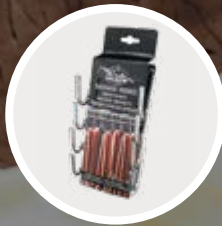
Våderbeständigt P10 Professional
5-galler regnskydd, grå

ACPROCOVER



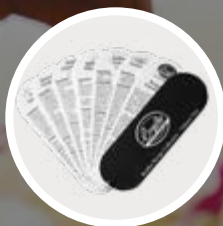
Våderbeständigt regnskydd till
Bradley Raven 4-galler, grå

ACRAVCOVER



Krokar, Korvkrokar, kraftiga
förkromat stål, 4-pack

BTHOOK



Recepthäfte, elektrisk rök
Kokbok, 50+ rökrecept

BTRECFAN



Set med 2 temperaturprober till Pro P10

MEATPROBE1019



Set med 2 temperaturprober till Bradley
Raven

ACRAVPROBES



PRESENTERAR ROKGUIDE

FISK & SKALDJUR

	0°	25°	50°	75°	100°	125°	
Hel lax 🕒 Starts to Flake							95°C 60°C
Hel öring 🕒 1 hr							110°C 60°C
Laxfilé 🕒 1 hr							110°C 60°C
Tilapiafilé 🕒 1 hr							110°C 60°C
Kräftstjärtar 🕒 45 min							110°C 60°C
Ostron 🕒 30-40 min							110°C N/A
Kammussla 🕒 45-60 min							110°C 60°C
Räkor 🕒 20-30 min							110°C N/A

FLÄSK

	0°	25°	50°	75°	100°	125°	
Fläskkarré 🕒 1.5 hr/lb							110-120°C 95°C
Kamben 🕒 5 hr							110-120°C 85°C
Revbensspjäll 🕒 5-7 hr							110-120°C 95°C
Kotlettrad 🕒 4-5 hr							110-120°C 60°C
Sidfläsk 🕒 6 hr							Below 30°C 60°C
Hel gris 🕒 16-18 hr							110-120°C 95°C
Fläskfilé 🕒 2 1/2 - 3 hr							110-120°C 70°F
Korv av fläskkött 🕒 1-3 hr							110-120°C 72°C

FÅGEL

	0°	25°	50°	75°	100°	125°	
Hel kyckling 🕒 2-3 hr							110-120°C 75°C
Kvarts kyckling 🕒 1-2 hr							110-120°C 75°C
Kycklinglår 🕒 1 1/2 hr							110-120°C 75°C
Kycklingvingar 🕒 1 1/4 hr							110-120°C 75°C
Hel kalkon 🕒 4-5 hr							110-120°C 75°C
Kalkonben 🕒 2-3 hr							110-120°C 75°C
Kalkonvingar 🕒 2 - 2 1/2 hr							110-120°C 75°C
Kalkonbröst 🕒 4 hr							110-120°C 75°C
Vaktel/fasan 🕒 1 hr							110°C 75°C
Hel anka 🕒 4 hr							110-120°C 75°C

NÖT

	0°	25°	50°	75°	100°	125°	
Bringa 🕒 12-20 hr							110-120°C 90-100°C
Kamben 🕒 3-4 hr							110-120°C 85-90°C
Revbensstek 🕒 6-8 hr							110-120°C 90-95°C
Revbensspjäll 🕒 5-6 hr							110-120°C 90-95°C
Entrecôte 🕒 15 min/lb							110-120°C 60°C for Medium
Chuck Roast 🕒 12-20 hr							110-120°C 90-95°C
Rostbiff 🕒 30 min/lb							110-120°C 62°C for Well Done
Entrecôte 🕒 25 min/lb							110-120°C 60°C for Medium
Oxfile 🕒 2 1/2 to 3 hr							110-120°C 90-95°C
Rostlock eller triangelstek 🕒 2 to 3 hr							110-120°C 55-60°C
Korv 🕒 30-60 min							110-120°C 70°C

L A M M

	0°	25°	50°	75°	100°	125°	
Lammstek 🕒 4-8 hr							110-120°C 60-65°C
Lammlägg 🕒 4-5 hr							110-120°C 90°C
Lambringa 🕒 5 - 5 1/2 hr							110-120°C 75°C
Lammracks 🕒 1 1/4 hr							110-120°C 55-60°C



Uppskattad
röktid



Röktemperatur



Sluttemperatur

För bästa livsmedelsäkerhet: Se till att du uppnår rätt temperatur i kött

- 1 Mät alltid inntertemperatur för att kontrollera att maten är tillräckligt tillagad
- 2 Använd dessa temperaturtabeller med en bra digital termometer
- 3 Tänk på att uppnå tillräcklig temperatur i kyckling enligt Livsmedelsverkets rekommendationer

JAMFOREL- SEGUIDE ROKSKAP

ORIGINAL 4-GALLER
BS611EU



ORIGINAL 6-GALLER
BS815XLTC



DIGITAL 4-GALLER
BTDS76CE



DIGITAL 6-GALLER
BTDS108CE



PRO P10
BS1019EU



RAVEN
BS1120EU



Bruttovikt	25.5KG	27.5KG	27.5KG	31KG	33.3KG	31.5KG
Nettovikt	18.2KG	25.05KG	25KG	23.6KG	31.7KG	27.6KG
Ytermått förpackning (H x L x D)	86.3 x 52 x 45 cm	104 x 51.5 x 44.5 cm	86.3 x 52 x 45 cm	104 x 51.5 x 44.5 cm	78 x 68.5 x 54 cm	57.6 x 61 x 65.2 cm
Ytermått: (H x L x D)	80 x 43.5 x 37 cm	100 x 43.5 x 37 cm	80 x 43.5 x 36 cm	100 x 43.5 x 36 cm	69.5 x 56.5 x 43.5 cm	65 x 51.5 x 55.3 cm
Ytermått inklusive rökgenerator: (H x L x D)	62.5 cm	62.5 cm	62.5 cm	62.5 cm	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Invändiga mått (H x L x D)	65 x 39 x 29.5 cm	84.8 x 39 x 29.5 cm	65 x 39 x 29.5 cm	84.8 x 39 x 29.5 cm	63 x 42.8 x 36 cm	47.5 x 45 x 47 cm
Total invändig volym	76L	108L	76L	108L	97L	100.4L
Galleryta	4	6	4	6	6	4
Galler inkluderade	4	6	4	6	4	4
Galler storlek	28.3 x 38.1 cm	28.3 x 38.1 cm	28.3 x 38.1 cm	28.3 x 38.1 cm	35.5 x 40.5 cm	47 x 43.8 cm
Tillagningsyta	4 x 871 cm ²	6 x 871 cm ²	4 x 871 cm ²	6 x 871 cm ²	5 x 1224 cm ²	4 x 1777.5 cm ²
Invändig konstruktion	Polerat rostfritt stål	Polerat rostfritt stål	Polerat rostfritt stål	Polerat rostfritt stål	Polerat rostfritt stål	Polerat rostfritt stål
Utvändig konstruktion	Pulverlackerat kolstål	Pulverlackerat kolstål	Pulverlackerat kolstål	Pulverlackerat kolstål	Brushed Stainless Steel	Pulverlackerat kolstål
Klassad strömstyrka	5.2A(2.7A)	5.2A(2.7A)	5.2A(2.7A)	5.2A(2.7A)	8.3A(4.1A)	10A(5A)
Nominell effekt i watt	650W	650W	650W	650W	1000W	1200W
Spänning	240V	240V	240V	240V	240V	240V
Frekvens	50 / 60HZ	50 / 60HZ	50 / 60HZ	50 / 60HZ	50 / 60HZ	50 / 60HZ
Digitala kontroller	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	JA	JA	JA	JA
Bluetooth	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	NEJ - kommer snart	JA
Manuella kontrollinstrument	JA	JA	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Värmelement effekt	500W	500W	500W	500W	2 X 400W	2 X 500W
Värmeplatta effekt	125W	125W	125W	125W	2 X 100W	2 X 100W
Driftområde	-10 to +50°C	-10 to +50°C	-10 to +50°C	-10 to +50°C	-10 to +50°C	-10 to +50°C
Maxtemperatur	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	160°C	160°C	160°C	160°C
Minitemperatur	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	120°C	120°C	120°C	30°C
Tillagningstemperatur inställbar intervall	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	5°C	5°C	1°C	1°C
Tillagningstid inställbar område	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	00:20 - 9:40	00:20 - 9:40	00:10 - 10:00	00:01 - 10:00
Tillagningstid inställbar ökning	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	20 min	20 min	10 min	1 min
Röktid inställbar område	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	00:20 - 9:40	00:20 - 9:40	00:20 - 9:40	00:20 - 09:00
Röktid inställbar ökning	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	20 min	20 min	20 min	20/30/40 min
Inställbar kötttemperatur område	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	30 - 100°C	5- 100°C
Inställbar intervall	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	1°C	1°C



We didn't invent food smoking, we perfected it!™

Tillverkad av Bradley Technologies Canada Inc.

**Distribuerad i Europa av Grakka Limited
Unit 9, Halwell Business Park,
Totnes, Devon, TQ9 7LQ, UK**

t. 01803 712712

sales@bradleysmoker.co.uk

www.bradleysmoker.se

www.bradleysmoker.de

www.bradleysmoker.fr

www.bradleysmoker.nl