

# FUMOIRS TRADITIONNELS

- + Fumoirs traditionnels tout inox
- + Fumage à froid ou fumage à chaud sur demande
- + Idéal pour saumon, poissons, jambon, lard, magrets, saucisses...

- **Construction en inox AISI 304.**
- Porte renforcée double paroi.
- Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut.
- Cheminée inox Ø 130 mm.
- **Thermomètre intégré en façade.**
- Livré avec égouttoir inox.



F 1



F700



S6

DESIGNATION	CONSTRUCTION INOX	DIMENSIONS (L x p x h)	CAPACITE	POIDS
F 1*	Simple paroi	700 x 210 x 170 mm	2 NIVEAUX	5 kg
S 6*	Simple paroi sauf porte	500 x 400 x 1250 mm	3 NIVEAUX	25 kg
F 700	<b>Double paroi isolation 30 mm</b>	700 x 400 x 1500 mm	5 NIVEAUX / 30 Kg	54 kg
F 700 P	<b>Double paroi isolation 30 mm</b>	700 x 600 x 1500 mm	5 NIVEAUX / 50 kg	62 kg

\*DOTATIONS : F1 : Grille antimouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 g de sciure.

S6 : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 g de sciure.

## OPTIONS

- Résistance pour allumage électrique de la sciure
- Grille inox 400 x 360 mm pour FUMOIR S 6
- Grille inox 600 x 360 mm pour FUMOIR F 700
- Grille inox 600 x 560 mm pour FUMOIR F 700 P
- Tige support inox pour suspendre
- Crochets à viande, les 10 pièces
- Crochets à poisson, la pièce
- Crochets à poisson > 500g, la pièce



Résistance pour allumage électrique



Grille inox



Crochets à poisson > 500g



Crochets à poisson

	Jambon	Lard	Magret	Saumon	Volaille	Saucisse	Truite	Anguille	Maquereau
<b>Fumage à froid</b>	•	•	•	•			•		
<b>Fumage à chaud</b>					•	•	•	•	•
<b>Durée</b>	4 - 6 Jours	4 - 6 Jours	6 - 8 Heures	4 - 8 Heures	2 - 3 Heures	90 - 120 Min.	45 - 60 Min.	60 Min.	45 - 60 Min.
<b>Température</b>	20 - 30 °C	20 - 30 °C	20 - 30 °C	22 - 25 °C	90 - 100 °C	50 - 60 °C	80 - 90 °C	80 - 90 °C	80 - 90 °C

**FUMOIRS A CHAUD OU DE GRANDE CAPACITE, CONSULTEZ-NOUS**

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION

TARIF 2014

Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Fax. + 33 (0)1 43 82 16 00