

# Fumoirs de table

## Smoki 4-5-6

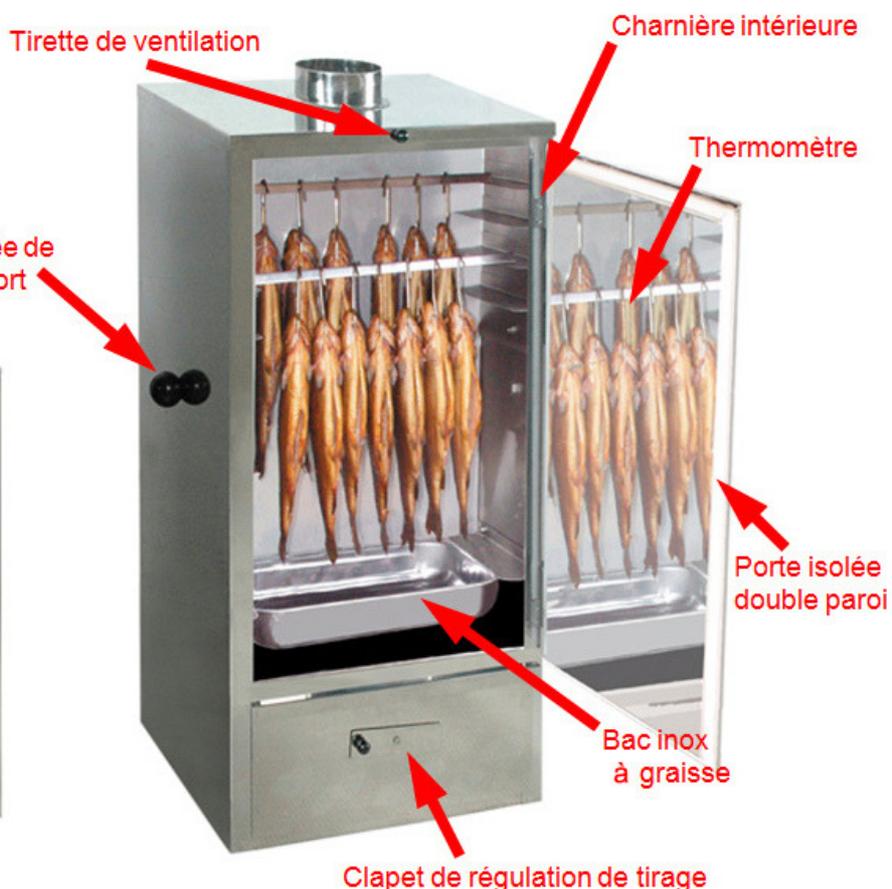
Fumage à la sciure de bois  
froid ou chaud (selon option)



Smoki 4

Smoki 5

Smoki 6



### ✓ OPTIONS

- Grilles inox pour fumage à plat
- Allume-sciure, kit et spirale de fumage
- Tiroir électrique pour fumer à chaud (1)
- Tiroir gaz pour fumage à chaud (2)
- Socle en inox avec étagère basse (3)



### ✓ DESCRIPTION

- Fumoirs tout inox pour fumer poisson ou viande
- Fumage traditionnel à froid à la sciure de bois
- Fumage possible à chaud (option tiroir élec. ou gaz)
- Aliments fumés suspendus ou posés sur grille
- Porte battante isolée à double paroi
- Clapets d'aération pour régler tirage et température
- Tiroir à sciure de bois et bac à graisse amovibles

### ✓ DOTATION

- 3 tiges pour fumage suspendu
- 5 crochets de fumage à poisson
- 1 bac à graisse et 1 thermomètre

	Smoki 4	Smoki 5	Smoki 6
Dimensions extérieures	L500 x P400 x H800 mm	L500 x P400 x H1000 mm	L500 x P400 x H1250 mm
Hauteur intérieure	500 mm	700 mm	950 mm
Nombre de niveaux	3	3	3
Dim. grille (non fournie)	400 x 350 mm	400 x 350 mm	400 x 350 mm
Capacité	5 kg de magret de canard	4 filets de saumon suspendus	6 filets de saumon suspendus
Poids à vide	19 kg	21 kg	25 kg

**Politec**

Sarl au capital de 500 000 € 2, rue de la verdure F-67640 Fegersheim  
Tél : 03 88 64 37 13 Fax : 03 88 64 07 37 contact@politec.fr www.politec-france.com