

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fumoir électrique - 1 étage - l 1000 mm



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P x H : 1000 x 410 x 200

Poids en KG : 15

Puissance en Watts : 250

Description	Caractéristiques
Fumoir électrique - 1 étage - L 1000 mm grille de cuisson : 400 x 800 mm puissance : 250 W dimensions (l x p x H) : 1000 x 410 x 200 mm alim : 230/1/T Un bon fumage tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : le salage, le séchage et le fumage. Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit. La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène. Fumez à la sciure de bois, de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (magret, fi let mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) à un coût très économique ! Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure. Livré avec recharge de sciure de chêne première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques. Fumoirs à 1 étage : modèle FM 3 (grille de cuisson 400 x 800 mm) <u>Autres informations</u> Dimensions en mm L x P x H : 1000 x 410 x 200 Poids en KG : 15 Puissance en Watts : 250	Référence 04FM3 constructeur
	Nombre de niveaux 1
	Taille des grilles (en mm) 800 x 400
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,25
	Dimensions extérieures (en mm) 1000 x 410 x 200
	voltage 230V
	Garantie 1 an sur les pièces incluse