Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fumoir électrique - 2 étages - l 715 mm

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm L x P x H : 715 x 415 x 360
Poids en KG : 14
Puissance en Watts : 250

Description

Fumoir électrique - 2 étages - L 715 mm
grille de cuisson : supérieure : 545 x 345 mm, inférieure : 600 x 400 mm
puissance : 250 W
dimensions (l x p x H) : 715 x 415 x 360 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.

Fumoir à 2 étages : modèle FM4
- Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os… ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie
- Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm et grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm)

Caractéristiques

Référence constructeur	04FM4
Nombre de niveaux	2
Taille des grilles (en mm)	600 x 400 + 545 x 345
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,25
Dimensions extérieures (en mm)	715 x 415 x 360
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Autres informations Dimensions en mm L x P x H : 715 x 415 x 360 Poids en KG : 14 Puissance en Watts : 250	