

Fumoirs de table

Smoki 3 - 3XL

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



Smoki 3 XL



Smoki 3

✓ OPTIONS

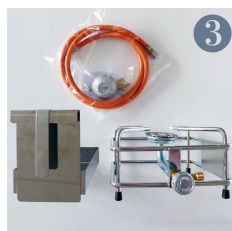
- Grilles inox plates supplémentaires
- Crochets de fumage supplémentaires
- Allume-sciure, kit et spirale de fumage (1)
- Table socle en inox avec étagère basse (2)
- Foyer gaz pour fumage-cuisson à chaud (3)



1



2

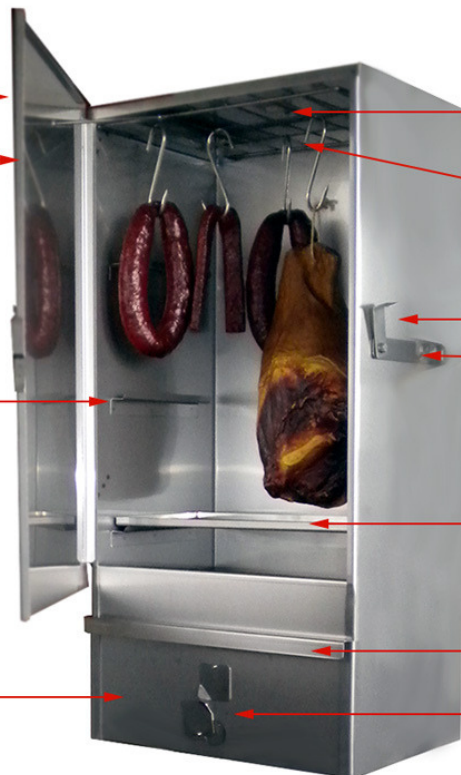


3

Thermomètre
Porte battante
ouvrante à 270°

4 clayettes

Tiroir à sciure



Smoki 3

Clapet d'aération avec
grille anti-insectes

Grille de suspension inox

Loquet de fermeture

Loquet d'aération pour
séchage et fumage à
chaud

Lèche frite (20 cl)

Trappe coulissante

Clapets d'aération avec
grille anti-insectes

✓ DESCRIPTION

- Fumoirs inox haute qualité AISI 301, V2A-18/10
- Fumage traditionnel à froid à la sciure de bois
- Fumage possible à chaud (avec option foyer gaz)
- Aliments fumés à plat sur grille ou suspendus
- Vraie porte battante pour faciliter les manipulations
- Clapets d'aération pour régler tirage et température
- Thermomètre pour contrôler la température
- Grand tiroir à sciure et lèchefrite inox amovibles
- Grilles anti-insectes pour éviter les intrusions

✓ DOTATION

- 1 grille inox pour fumage à plat
- 5 crochets de fumage à viande
- 500 g de sciure de bois de hêtre

Smoki 3

Smoki 3 XL

Dimensions extérieures

L400 x P270 x H800 mm

L400 x P270 x H1100 mm

Hauteur intérieure

500 mm

800 mm

Nombre de niveaux

3

4

Dimensions grille

360 x 260 mm

360 x 260 mm

Capacité

4 kg de magret de canard

4 filets de saumon suspendus

Poids à vide

16 kg

22 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