

FOURS -FUMOIRS de TABLE

Pour le fumage froid : saumon, magret... et le fumage à chaud : truite, hareng, volaille, saucisse...
10 à 15 minutes pour cuire et fumer des truites de 250 g . Thermostat : 150°C
20 minutes pour cuire et fumer des cuisses de poulets . Thermostat : 180°C



ELIA 24 (FO H-24): complet en acier inoxydable
(24 truites)

Dimensions : 450 x 350 x 450 mm
Poids : 25 kg env.
Puissance : 220 Volts - 1000 Watt

ELIA 48 (FO H-48) : complet en acier inoxydable
(48 truites)

Dimensions : 450 x 350 x 450 mm
Poids : 25 kg env.
Puissance : 220 Volts - 1000 Watt

Accessoires compris :

- 1 égouttoir et poêle à fumer en acier inoxydable
- 2 grilles à truites et 2 grilles plates pour Elia 24
- 4 grilles à truites et 4 grilles plates pour Elia 48
- 1 kg de sciure
- 1 échantillon d'épice
- 1 livre de recette

Garantie 1 an toutes pièces.