

FM2-70

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



FM2-70



FM2-70-V2 électrique



FM2-70 gaz

Jusqu'à
12 filets
de saumon
suspendus

DESCRIPTION

- Fumoir inox à double paroi isolée (30 mm)
- Fumage traditionnel à la sciure de bois
- Fumage à froid ou à chaud (selon modèle)
- Aliments fumés à plat ou suspendus
- 5 niveaux pour grilles de 590 x 330 mm
- Clapets de ventilation haut et bas
- Thermomètre et lèchefrite amovible
- Tiroir à sciure simple pour fumer à froid + résistances élec. ou brûleur gaz pour fumer à chaud



Lors du fumage à froid, les aliments sont fumés mais non cuits (saumon fumée) contrairement au fumage à chaud (poulet).

OPTIONS

- Grilles de fumage à plat en inox
- Tiges et crochets de suspension
- Allume-sciure, spirale de fumage
- Générateur de fumée froide séparé

FM2-70

Dim. extérieures L700 x P400 x H1500 mm

Dim. intérieures L660 x P365 x H1250 mm

Dim. grilles (non inclus) 590 x 330 mm

Puissance n/a

Alimentation n/a

Poids à vide 68 kg

Conduit cheminée Ø 130 mm

FM2-70-V2 électrique

Dim. extérieures L850 x P400 x H1500 mm

Dim. intérieures L660 x P365 x H1250 mm

Dim. grilles (non inclus) 590 x 330 mm

Puissance 5.8 kW

Alimentation électrique 380V triphasé

Poids à vide 86 kg

Conduit cheminée Ø 130 mm

FM2-70 gaz

Dim. extérieures L700 x P400 x H1500 mm

Dim. intérieures L660 x P365 x H1250 mm

Dim. grilles (non inclus) 590 x 330 mm

Puissance 8 kW

Alimentation gaz propane

Poids à vide 78 kg

Conduit cheminée Ø 130 mm