

FUMOIRS TRADITIONNELS

- + Fumoirs traditionnels tout inox
- + Fumage à froid ou fumage à chaud en option
- + Idéal pour saumon, poissons, jambon, lard, magrets, saucisses...

- **Construction en inox AISI 304.**
- Porte renforcée double paroi.
- Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut.
- Cheminée inox Ø 130 mm.
- **Thermomètre intégré en façade.**
- Livré avec égouttoir inox.



F 1



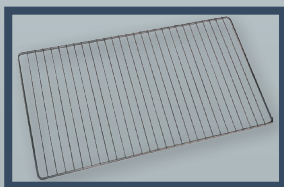
F700



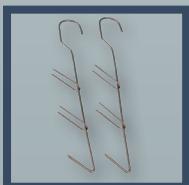
S6

| DESIGNATION | CONSTRUCTION INOX | DIMENSIONS (L x p x h) | CAPACITE | POIDS |
|-------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------|-------|
| F 1* | Simple paroi | 700 x 210 x 170 mm | 2 NIVEAUX | 5 kg |
| S 6* | Simple paroi sauf porte | 500 x 400 x 1250 mm | 3 NIVEAUX | 25 kg |
| F 500 | Double paroi isolation 30 mm | 500 x 400 x 1500 mm | 5 NIVEAUX / 22 kg | 38 kg |
| F 700 | Double paroi isolation 30 mm | 700 x 400 x 1500 mm | 5 NIVEAUX / 30 kg | 54 kg |
| F 700 P | Double paroi isolation 30 mm | 700 x 600 x 1500 mm | 5 NIVEAUX / 50 kg | 62 kg |

*DOTATIONS : F1 : Grille antimouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 g de sciure.
S6 : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 g de sciure.



Grille inox



Crochets à poisson > 500g



Crochets à poisson

OPTIONS

Serpentin générateur de fumée froide

Grille inox 400 x 350 mm pour FUMOIR S6 et F 500

Grille inox 590 x 330 mm pour FUMOIR F 700

Grille inox 590 x 530 mm pour FUMOIR F 700 P

Suspente inox pour S6

Suspente inox pour F500 / F700 / F700 P

Crochets à viande, les 10 pièces

Crochets à poisson, la pièce

Crochets à poisson > 500g, la pièce

Crochet à saumon 1 filet

Option fumage à chaud Mono 230 V - 2500 W + thermostat

| | Jambon | Lard | Magret | Saumon | Volaille | Saucisse | Truite | Anguille | Maquereau |
|-----------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|------------|--------------|
| Fumage à froid | • | • | • | • | | | • | | |
| Fumage à chaud | | | | | • | • | • | • | • |
| Durée | 4 - 6 Jours | 4 - 6 Jours | 6 - 8 Heures | 4 - 8 Heures | 2 - 3 Heures | 90 - 120 Min. | 45 - 60 Min. | 60 Min. | 45 - 60 Min. |
| Température | 20 - 30 °C | 20 - 30 °C | 20 - 30 °C | 22 - 25 °C | 90 - 100 °C | 50 - 60 °C | 80 - 90 °C | 80 - 90 °C | 80 - 90 °C |

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

SOMMAIRE

