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

Fumoir électrique - 1 étage - l 1000 mm

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm L x P x H : 1000 x 410 x 200
Poids en KG : 15
Puissance en Watts : 250

Description

Fumoir électrique - 1 étage - L 1000 mm
grille de cuisson : 400 x 800 mm
puissance : 250 W
dimensions (l x p x H) : 1000 x 410 x 200 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.

Fumoirs à 1 étage : modèle FM 3 (grille de cuisson 400 x 800 mm)

Autres informations

Dimensions en mm L x P x H : 1000 x 410 x 200
Poids en KG : 15
Puissance en Watts : 250

Caractéristiques

Puissance (kW)	0,25
Référence constructeur	04FM3
Nombre de niveaux	1
Taille des grilles	800 x 400
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,25
Dimensions extérieures	1000 x 410 x 200
voltage	230V

Garantie constructeur 1 an incluse