



Pourquoi fumer à froid ?

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 hêtre 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, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) à un coût très économique !

Ref	Puissance	Dimensions hors tout	Poids	Volts
FT 2	0,25 kw	715 x 415 x 230 mm	12 kg	230 v
FT 3	0,25 kw	1 000 x 410 x 200 mm	15 kg	230 v
FT 4	0,25 kw	715 x 415 x 360 mm	14 kg	230 v

FUMOIR À UN ÉTAGE

■ Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure. Livré avec recharge de sciure de hêtre première qualité, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.

Modèle FT 2 : grille de cuisson : 400 x 600 mm

Grand modèle FT 3 : grille de cuisson : 400 x 800 mm

FUMOIR À 2 ÉTAGES

■ Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os... ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie.

Modèle FT 4 : Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm

Grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm

