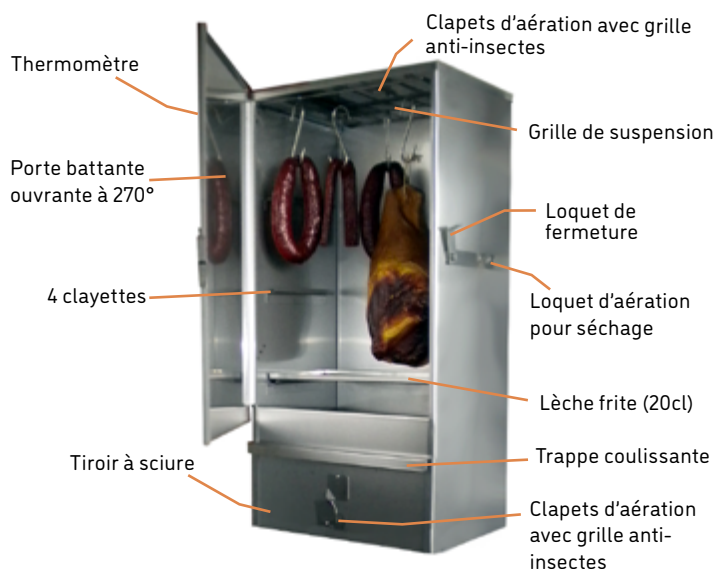




DESCRIPTION

- Fumoir inox à haute qualité AISI 301, V2A-18/10
- Fumage traditionnel froid à la sciure de bois
- Aliments fumés à plat sur grille ou suspendus
- Vraie porte battante pour faciliter les manipulations
- Clapets d'aération pour régler tirage et température
- Thermomètre pour contrôler la température
- Grand tiroir à sciure et lèche-frite inox amovibles
- Grilles anti-insectes pour éviter les intrusions



LIVRÉ AVEC...



500g sciure
de hêtre



5 crochets de
fumage à viande



1 grille inox pour
fumage à plat

PRODUITS ASSOCIÉS



Allume
sciure



Kit de fumage
à froid



Table socle
en inox



Smoki 3

Smoki 3 XL

	Smoki 3	Smoki 3 XL
Dimensions extérieures	L400 x P270 x H800 mm	L400 x P270 x H1100 mm
Hauteur intérieure	500 mm	800 mm
Nombre de niveaux	3	4
Dimensions grille	360 x 260 mm	360 x 260 mm
Capacité	Env. 6 magrets de canard	Env. 4 filets de saumon suspendus
Poids à vide	16kg	22kg

