



FUMOIR ÉLECTRIQUE POUR ALIMENTS, 1 ÉTAGE (400X600 MM)

~~€ 829,00~~ € 704,00

Marque : Diamond

UGS : FAS-164

Catégories : [coffre de conservation](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.
 - Livré avec 500 g de sciure de chêne (première qualité).
 - Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400 x 600 mm.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normes (CE) en vigueur.
 - **(L x P x H) mm** 715 x 415 x 230
 - **kW** 0.25
 - **Voltage** 230/1N 50-60Hz
 - **Poids Brut (kg)** 12
 - **Volume (m³)** 0.8

Les +

ADVANTAGE : 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 chêne (indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques) et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène. Fumer vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng,...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques,...), viandes (magret, filet mignon,...), charcuterie (saucisse, lard, jambon,...) à un coût très économique ! Dans le cas du saumon, cela vous revient 3 fois moins cher de fumer vous-mêmes le poisson plutôt qu'acheter du saumon fumé,... tout en apportant à votre produit cette touche "fait maison" qui fait toute la différence. Tout en assurant à vos clients une parfaite traçabilité de vos produits.