

Fumoir inox électrique, 540×380×725mm

HENDI · Réf. 238486



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Dimensions (L×l×H mm)	540×380×725
Alimentation	230V
Puissance (W)	1600
Matériau	Stainless steel
Poids net (kg)	14.03
Series	Smoking
Unit temperature	Celsius
Electrician needed	No
Usage area	Kitchen
Programmable	No

DESCRIPTION

Fumoir professionnel électrique, tout inox, pour fumage à froid/chaud de viandes et poissons, dimensions confirmées. Côté équipement, on retrouve : dimensions 540x380x725mm, électrique, matériau inox. Idéal pour : Restauration, charcuterie artisanale, poissonnerie. Conseil d'utilisation : Respecter les temps de fumage selon le type d'aliment. Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes. Construit en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique. Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte. Équipe d'un ventilateur à l'arrière. Livré avec 3 grilles (400x279mm) et 3 crochets à viande