

Fumoirs automatiques

Automatic smokers



Pourquoi fumer à froid ? Un bon fumage 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 100% naturelle hêtre de préférence, 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 !

Why cold smoking ? The Grand Chefs recommend 3 phases in smoking process: salting, drying and smoking. The last stage is carried out at low temperature to eliminate excess water, without drying out the product or turning it crispy.

Smoke is produced by the slow burning of oak sawdust and then gets cooled in the smoke oven to provide even smoking.

Use natural sawdust, preferably oak, to smoke your fish (salmon, trout, eel, herring, etc.), shellfish (lobster, crawfish, mussels, etc.), meat (duck breasts, filet mignon, etc.), delicatessen (sausages, bacon, ham, etc.) at a very cost-effective price!

FUMOIR À 1 ÉTAGE FM 2 & FM 3 / SMOKER 1 LEVEL FM 2 & FM 3

■ **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.

■ **Electric heating element with timer to ignite the oak sawdust.** Delivered with a refill of premium quality oak sawdust, for that unique taste and flavour.

FUMOIR À 2 ÉTAGES FM 4 / SMOKER TWO LEVELS FM 4

■ **Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau** pour le fumage des jambons entiers à l'os... **ou 2 niveaux** pour fumer poissons, charcuterie. Grille de cuisson inférieure : 400 x 600 mm.

Plaque supérieure perforée de cuisson : 340 x 545 mm.

■ **Ham smoker for use either on 1 level** for smoking whole hams on the bone **or... 2 levels** to smoke your fish and delicatessen, etc.

Lower grid: 400 x 600 mm.

Upper punched cooking plate: 340 x 545 mm.



FM 2

FM 4

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Grille de cuisson Cooking grid	Poids Weight	Volts Volts
FM 2	0,25 kW	715 x 415 x 230 mm	400 x 600 mm	16 kg	230 V
FM 4	0,25 kW	715 x 415 x 360 mm	Low : 400 x 600 mm Up : 340 x 545 mm	21 kg	230 V