



FOUR COMBINE ELECTRIQUE MIXTE-FUMOIR POUR POISSON 10 NIVEAUX GN1/1-65 AVEC SYSTEME DE NETTOYAGE

Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie et autonettoyant

Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur,

Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur,

Cinq modes de cuisson : vapeur 30 °C à 120 °C, convection 30 °C à 300 °C,
mixte 30 °C à 300 °C, réchauffage 120 °C à 160 °C, fumaison à froid et à chaud

Traçabilité intégrale à froid et à chaud,

Sonde alimentaire amovible,

Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean,

56 à 64 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés

(1 filet = 20-25 tranches),

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
906	1053	1160	283	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
380V TRI+N	19.2	NC	NC	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.