



— CUISINE PROFESSIONNELLE —

Fumoir à braise à GAZ - PIMAK - FRN-SMK.G

Caractéristiques principales :

Le fumoir à gaz PIMAK FRN-SMK.G allie performance, fiabilité et design moderne pour un fumage professionnel de haute qualité.

-Structure en acier inoxydable : hygiénique, durable et facile à entretenir.

- Pouvant contenir jusqu'à 60 Kg de viande ou poisson.

-Système de fermeture de la porte principale à 2 points et 1 point pour la porte de combustion.

2 compartiments :

-Supérieur pour la cuisson et le fumage. Inférieur pour la combustion.

-4 grilles de séparation pour une cuisson homogène.

-Récupérateur de graisse intégré pour plus de propreté. Chapeau de canalisation de fumée pour une évacuation optimale.

-Allumage piezo pour un démarrage simple et rapide. Lumière intégrée pour une meilleure visibilité.

-Distribution homogène de la chaleur pour des résultats réguliers.

- Volet d'aération par coulisseau métallique sur la partie inférieure permettant de réguler la fumée et la température.



Reference	FRN-SMK.G
Nom du produit	Fumoir
Fabricant	Pimak
Énergie	Gaz
Série	Fours
Dimensions	72x103x205cm
Poids	194 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

Nos adresses :

- **Claye-Souilly :** 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ **Contactez-nous :** 01 48 48 53 98

🌐 **Plus d'infos :** www.pimak.online

✉ **E-mail :** france@pimak.com