



CUISINE PROFESSIONNELLE

Fumoir à braise au charbon Allumage à gaz- PIMAK - FRN-SMK-k

Le fumoir au charbon PIMAK FRN-SMK, 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.

Récupérateur de graisse intégré pour plus de propreté. -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. 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-k
Nom du produit	Fumoir
Fabricant	Pimak
Énergie	Charbon
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 showrooms :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

Plus d'infos : www.pimak.fr

E-mail : france@pimak.com