



FM 4



FM 2

ROOKTOESTELLEN

Waarom koud roken? Het professioneel rookproces gebeurt in 3 stappen: eerst het zouten, dan het drogen en dan pas het roken. Het roken gebeurt op lage temperatuur teneinde het overtollig water te verwijderen zonder het product uit te drogen en om korstvorming te voorkomen. De rook bekomt men door de trage verbranding van het zaagsel van eik. De rook wordt vervolgens afgekoeld in het toestel voor een homogeen resultaat. Met zaagsel, liefst van eik, rookt u op een natuurlijke wijze en bijna kosteloos de fijnste gerechten: vis (zalm, paling, haring...), schaaldieren (kreeft, langoustes, Sint-jakobsschelpen, ...), vlees (eendenborst, filet mignon, ...), charcuterie (worst, spek, hesp, ...)

ROOKTOESTEL MET 1 NIVEAU

Een elektrisch verwarmde naald en een timer zorgen voor de automatische ontbranding van het zaagsel. Geleverd met een vulling zaagsel van eik van eerste kwaliteit, onontbeerlijk om de beste smaak uit de producten te halen.

Model FM 2: rooster 400 x 600 mm
Model FM 3: rooster 400 x 800 mm

ROOKTOESTEL MET 2 NIVEAUS

Rooktoestel voor vis, charcuterie (2 niveaus) of van volledige hespen op been. (1 niveau)

Model FM 4: Onderste rooster: 400 x 600 mm
Bovenste rooster: 315 x 545 mm

FUMOIR

Pourquoi fumer à froid ? Un bon fumage, tel qu'il est 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 chêne et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène. Fumez à la sciure de bois, de chêne 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 !

FUMOIR À 1 ÉTAGE

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.

Modèle FM 2 : grille de cuisson : 400 x 600 mm
Modèle FM 3 : grille de cuisson : 400 x 800 mm

FUMOIR À 2 ÉTAGES

Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os... ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie.

Modèle FM 4: Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm
Grille de cuisson supérieure 315 x 545 mm

	Type	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	FM 2	715 x 415 x 230	250 W	230/1V
ROLLER GRILL	FM 3	1 000 x 410 x 200	250 W	230/1V
ROLLER GRILL	FM 4	715 x 415 x 360	250 W	230/1V