



FAS-164

811,⁰⁰ EUR

mm : 715x415xh230 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

FR Fumoir électrique pour aliments, 1 étage (400x600 mm)

- Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.
- Livré avec 0,5 kg de sciure de chêne (première qualité).
- Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400x600 mm.

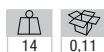


NL Elektrische rookkamer voor voeding, 1 verdieping (400x600 mm)

- Verwarmingspin met timer voor automatische ontsteking en verbranding van zaagsel.
- Geleverd met 0,5 kg eiken zaagsel (eerste kwaliteit).
- Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm.

DE Räuchergerät elektrisch, 1 Ebene (400x600 mm)

- Heizelement mit Zeitschaltuhr für eine automatische Zündung und Verbrennung der Sägespäne.
- Serienmäßig mit 0.5kg Sägespänen aus Eichenholz (erstklassige Qualität).
- Modell mit einem Rostaufsatz: 400x600 mm.



FAD-264

1 204,⁰⁰ EUR

mm : 715x415xh360 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

FR Fumoir électrique pour aliments, 2 étages (400x600 mm + 340x545mm)

- Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.
- Livré avec 0.5kg de sciure de chêne (première qualité).
- Modèle équipé d'une grille de cuisson: 400x600 mm (plaque supérieure perforée de cuisson: 340x545 mm).



NL Elektrische rookkamer voor voeding, 2 verdiepingen (400x600 mm + 340x545mm)

- Verwarmingspin met timer voor automatische ontsteking en verbranding van zaagsel.
- Geleverd met 0,5kg eiken zaagsel (eerste kwaliteit).
- Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm (geperforeerde bovenste kookplaat: 340x545 mm).

DE Räuchergerät elektrisch, 2 Ebenen (400x600 mm + 340x545mm)

- Heizelement mit Zeitschaltuhr für eine automatische Zündung und Verbrennung der Sägespäne.
- Serienmäßig mit 0.5kg Sägespänen aus Eichenholz (erstklassige Qualität).
- Modell mit einem Rostaufsatz: 400x600 mm (oberes Rost perforiert: 340x545 mm).

ADVANTAGE

FR Fumez vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viandes (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) à un coût 3 fois moindre et "fait maison".

NL Rook uw vis (zalm, forel, paling, haring...), schelpdieren (kreeft, kreeft, coquilles...), vlees (eendenborst, filet mignon...), fijnkost (worst, spek, ham...) tegen een kostprijs van 3 keer lager en "home-made".

DE Räuchern Sie selbst Ihren Fisch (Lachs, Forelle, Aal, Hering...), Krustentiere (Hummer, Langusten, Jakobsmuscheln...), Fleisch (Entenbrust, Filet Mignon...), Feinkostware (Wurst, Speck, Schinken...) zu sehr niedrigen Kosten! Im Falle von Lachs.



SBF/5KG

11,⁰⁰ EUR

FR Sac de sciure (0,5 kg) de bois de chêne (première qualité)

NL Zak met eikenzaagsel (0,5 kg) (eerste kwaliteit)

DE Sack mit Sägespänen (0,5 kg) aus Eichenholz (erstklassige Qualität)