

Fumoir

Pour fumer et sécher : Viandes, volailles, poissons ...



Photo avec options :
Ventilation, séchage, clayette.

Avec boîtier comprenant certaines options situé en haut côté gauche : Façade 940 au lieu de 800.

Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir. Trappe d'aération et de tirage réglable manuellement.

Carrosserie en acier inoxydable.
Thermomètre en façade. Trappe réglable de débit d'air.
Livré avec 1 clayette et 12 barres de suspension.
4 niveaux pour la pose des clayettes.

Conseils d'utilisation :

Il est fortement conseillé de mettre le fumoir dans une pièce à part, car dans le laboratoire il y a souvent une hotte de ventilation qui peut perturber la circulation des fumées dans le fumoir, et être cause d'incendie.

Les clayettes sont posées sur des cornières inox.
Le fumage se fait par sciure ou par plaquettes qui doivent être en copeaux calibrés. Les copeaux en hêtre ou en chêne (10x10mm) donneront une odeur douce et légère.

Capacité maxi de sciure par modèle :

- Type 15 : 23 kg soit 20 h de fumage environ
- Type 25 : 33 kg
- Type 33 : 44 kg

Il faut humidifier de 10 à 15% du poids de sciure pour sécuriser la combustion.

Modèle	15	25	35
Capacité produit	30 - 60 kg	60 - 120 kg	110 - 200 kg
Puissance séchage en option	2,5 kW	3 kW	4,5 kW
Dimensions sans conduit	800x650x1900	800x950x1900	800x1250x1900



Oura de réglage de la fumée



Défecteur anti graisse



Protection intégrale du tiroir de combustion



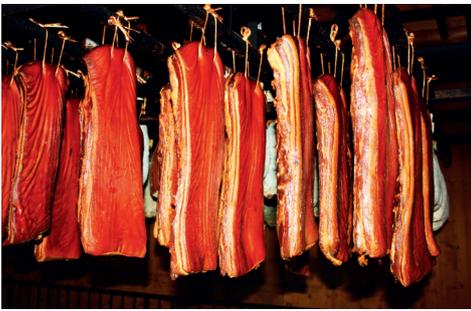
CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



09/2019



Fumoir

FUMER A CHAUD

Pour un fumage réussi, il faut fumer avec un courant d'air chaud entre 50 et 60 °C.

La combustion naturelle permet une saturation des goûts rapides et une pré cuisson des produits. Il est conseillé d'utiliser un bois dur tel que du hêtre ou du chêne afin de garantir la qualité du fumage.

Le but est donc de fumer et précuire simultanément. Le produit peut alors se déguster une fois sorti du fumoir et après échaudage.

FUMER A FROID

Pour que le fumage à froid soit parfait, le produit doit être exposé à la fumée d'un bois en combustion lente. La température du fumoir doit être comprise entre 20 °C et 25 °C au maximum afin de limiter la prolifération bactérienne.

Il est impératif de ne pas dépasser ce seuil afin de garder le produit cru et d'assurer ainsi une bonne conservation :

1 semaine, et même jusqu'à 3 semaines si l'on conditionne le produit sous vide.

Le fumoir n'est pas équipé d'un échangeur air froid. Vous pouvez utiliser de la glace pilée pour refroidir les produits.

Le thermomètre de façade vous permet de vérifier la température de fumage.

L'aération bas de porte permet de faire entrer de l'air frais dans le fumoir, ce qui est important et appréciable pour les poissons. Cela modifie la température du fumoir sans trop perturber le tirage.

ATTENTION :

Ne jamais laisser cet équipement sans surveillance en raison des risques d'incendie.



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



09/2019