

# Fumoir Réfrigéré - TF 100 Clim



Spécialement conçu pour  
le fumage du poisson...



# Arcos

Route de Saint Trivier - 01190 SAINT- BENIGNE

Tél : 03 85 30 99 26 - Fax : 03 85 51 82 27

[www.arcos-agro.com](http://www.arcos-agro.com)

APE 2893Z - N° SIRET 398 035 758 00026

# Fumage maîtrisé, la qualité d'une saveur retrouvée...

Trop souvent négligée, et souvent réduite à sa fonction d'agent conservateur, l'étape de fumage des produits alimentaires doit aujourd'hui être une phase d'aromatisation subtile.

Notre **Fumoir TF100** vous permet de réaliser avec succès ce procédé grâce entre autre à :

- ✓ L'utilisation de sciure de toutes essences
- ✓ Une combustion sans flamme de cette sciure
- ✓ Un contrôle précis de la température de fumage

De plus, notre conception de "tiroir à sciure" extérieur à l'enceinte permet de répondre aux normes sanitaires C.E.E en vigueur.

## Fonctionnement

### ● Séchage

Le ventilateur inox assure un bon brassage de l'air autour des produits. Les résistances et la batterie froide, en inox maintiennent la température programmée entre 20 et 65° C.

Le clapet d'évacuation permet de régler la quantité d'air introduite. Plus la température est haute, plus le débit d'air est important, et plus le séchage sera rapide.

### ● Mode frigo

Grâce à l'équipement frigorifique, la cellule peut être maintenue à une température de 5 °C

### ● Fumage

L'appareil est équipé d'un tiroir à sciure extérieur.

Ce tiroir est rempli de sciure en ayant soin de recouvrir la résistance inox d'allumage automatique. La densité de fumée dans l'appareil est réglée grâce au clapet d'évacuation et à l'ouverture du tiroir.

Grâce à la climatisation et à la régulation électronique, la température de fumage peut-être réglée précisément entre 20 et 65 °C.

## Caractéristiques

### ● Equipement de base

3 résistances chauffages inox 1000W

1 résistance allumage inox 1000W

1 ventilateur de brassage inox

Thermostat électronique à affichage digital

Temporisation temps d'allumage

Evacuation DN 90 réglable

Alimentation TRI 380 V + N 4,5 KW

Isolation complète 60 mm

(30 mm laine de roche

et 30 mm mousse de polyuréthane)

Tiroir de combustion de la sciure extérieur et autonome évitant le contact entre la sciure et les produits à fumer.



### ● Dimensions extérieures

Largeur : 1064 mm

Profondeur : 1050 mm

Hauteur : 2210 mm

2415 mm (avec groupe monté dessus)

### ● Construction

Fabrication tout inox 304 L renforcée

Porte double paroi pivotante étanche

Sol renforcé

### ● Aménagement

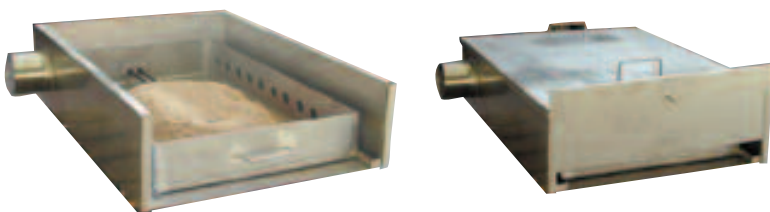
1 chariot inox 870x610 H=1800 mm

9 niveaux espacés de 150 mm

### ● Accessoires

Barres de suspension BS 79

Grilles inox en fil 600/800



Batterie froide inox et compresseur frigorifique pour le fumage à froid des produits délicats : poissons, charcuteries sèches, ...

Le compresseur peut être placé à 3 mètres au sol ou monté sur le fumoir.

