

# Fumoir Rougisseur Ventilé - TF 90



*Fumage traditionnel  
des produits de salaison...*



*Produits de charcuterie, poissons fumés, magrets...*

# **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 295 E - 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 de salaisons doit aujourd'hui être une phase d'aromatisation subtile.

Notre Fumoir TF90 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

### • Étuvage - Roussissement

Le ventilateur inox assure un bon brassage de l'air autour des produits. Les résistances inox maintiennent la température programmée entre 30 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 l'étuvage sera rapide.

### • 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 ventilation et à la régulation électronique, la température de fumage peut-être réglée précisément entre 30 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 de marche
- 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 : 780 mm
- Profondeur : 1370 mm
- Hauteur : 2140 mm

### • Construction

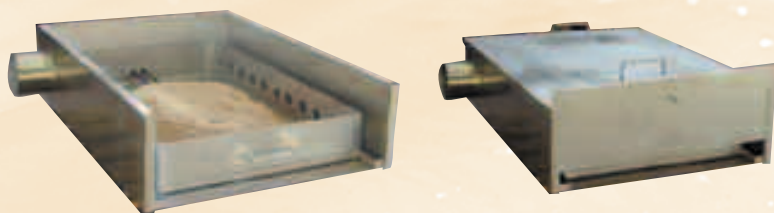
- Fabrication tout inox 304 L renforcée
- Porte double paroi pivotante étanche
- Sol renforcé

### • Aménagement

- 1 chariot inox 860x610 H=1535 mm
- 8 niveaux espacés de 150 mm

### • Accessoires

- Barres de suspension BS 79
- Grilles inox en fil 600/800



### • Equipements en option

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

