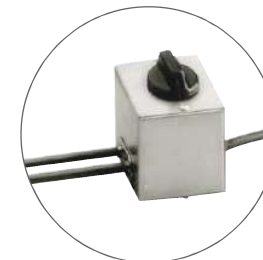




FM 4



Boîtier de contrôle  
+ ventilation /  
Control box + ventilation



Épingle chauffante  
+ minuterie /  
Heating element + timer

| Ref. | Puissance<br>Power | Dimensions hors tout<br>Outside dimensions | Grille de cuisson<br>Cooking grid       | Poids<br>Weight | Volts<br>Volts |
|------|--------------------|--|---|-----------------|----------------|
| FM 2 | 0,25 kW            | 715 x 415 x 230 mm                         | 400 x 600 mm                            | 16 kg           | 230 V          |
| FM 3 | 0,25 kW            | 1 000 x 410 x 200 mm                       | 400 x 800 mm                            | 18 kg           | 230 V          |
| FM 4 | 0,25 kW            | 715 x 415 x 360 mm                         | Low : 400 x 600 mm<br>Up : 340 x 545 mm | 21 kg           | 230 V          |

**Fumoir électrique** : fumage à froid homogène obtenu par combustion lente et refroidie de la sciure de hêtre.

Allumage automatique : épingle chauffante et minuterie.

Sciure de hêtre 100% naturelle.

**FM4** : fumoir à double utilisation :

- sur 1 niveau pour fumer des jambons entiers à l'os,
- sur 2 niveaux pour le fumage en grande quantité de poissons, charcuterie etc.

**Electric smoker**: cold smoke thanks to the slow burning of beech wood, then cooled down.

Automatic ignition: heating element and timer.

100% natural beech wood.

**FM4**: smoker for a double use :

- on 1 level to smoke a whole ham on the bone,
- on 2 levels to smoke in quantity fish, meat, delicatessen etc.