

# FUMOIRS, CELLULES DE CUISSON / SÉCHAGE, CELLULES D'ÉTUVAGE, GÉNÉRATEURS DE FUMÉE

Modèles | SC-20 | SC-40 | S-11 | S-12 | S-13 | S-14 | S-2X

## PRÉCIS

La température est contrôlée par un microprocesseur intégré et enregistrée sur papier ou dans un fichier d'enregistrement des données (optionnel).

## HAUTEMENT PERFORMANTS

Le système de ventilation et le microprocesseur assurent un fumage uniforme, offrant ainsi aux aliments la saveur, la texture et la couleur désirées.

## FACILES D'ENTRETIEN

Le cycle de nettoyage semi-automatique ainsi que l'assemblage en acier inoxydable soudé et sans joints facilitent le nettoyage et l'assainissement.

## POURQUOI UTILISER UN FUMOIR?

- 1 Pour effectuer la cuisson humide ou sèche des jambons, des plats cuisinés, des terrines et des pains de viande ;
- 2 Pour fumer les aliments tels que les viandes, les poissons et les fromages.



## MODÈLE SC-20

<b>DIMENSIONS, INCLUANT LE BOÎTIER DE COMMANDE</b>	<b>Largeur</b>	<b>A</b>	60" (1 523 mm)
	<b>Profondeur</b>	<b>B</b>	47,5" (1 089 mm)
	<b>Hauteur</b>	<b>C</b>	95" (2 414 mm)
<b>CAPACITÉ DE CHARGEMENT (jambon avec os)</b>			450 lb (204 kg)
<b>NOMBRE DE CHARIOTS</b>			1 x 5 niveaux
<b>TEMPÉRATURE MAXIMUM</b>			322 °F (160 °C)
<b>VENTILATION / MOTEUR HP</b>			3 HP
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>			208-220 V / 3 pH / 60 Hz
<b>MICROPROCESSEUR</b>			Écran tactile

# FUMOIRS

Modèles | SC-20 | SC-40 | S-11 | S-12 | S-13 | S-14 | S-2X



## MODÈLE SC-40

<b>DIMENSIONS, INCLUANT LE BOÎTIER DE COMMANDE</b>	<b>Largeur</b>	<b>A</b>	57" (1 444 mm)
	<b>Profondeur</b>	<b>B</b>	48,75" (1 240 mm)
	<b>Hauteur</b>	<b>C</b>	115" (2 922 mm)
<b>CAPACITÉ DE CHARGEMENT</b> (jambon avec os)			700 lb (317 kg)
<b>NOMBRE DE CHARIOTS</b>			1 x 8 niveaux
<b>TEMPÉRATURE MAXIMUM</b>			322 °F (160 °C)
<b>VENTILATION / MOTEUR HP</b>			3 HP
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>			208-220 V / 3 pH / 60 Hz
<b>MICROPROCESSEUR</b>			Écran tactile

## MODÈLES S-11, S-12, S-13 ET S-14

	<b>S-11</b>		<b>S-12</b>	<b>S-13</b>	<b>S-14</b>	
<b>DIMENSIONS, INCLUANT LE BOÎTIER DE COMMANDE</b>	<b>Largeur</b>	<b>A</b>	57" (1 444 mm)	57" (1 444 mm)	57" (1 444 mm)	
	<b>Profondeur</b>	<b>B</b>	48,75" (1 240 mm)	48,75" (1 240 mm)	48,75" (1 240 mm)	
	<b>Hauteur</b>	<b>C</b>	115" (2 922 mm)	115" (2 922 mm)	115" (2 922 mm)	
<b>CAPACITÉ DE CHARGEMENT</b> (jambon avec os)			1 200 lb (544 kg)	2 400 lb (1 089 kg)	3 600 lb (1 633 kg)	4 800 lb (2 178 kg)
<b>NOMBRE DE CHARIOTS</b>			1 x 8 niveaux	2 x 8 niveaux	3 x 8 niveaux	4 x 8 niveaux
<b>TEMPÉRATURE MAXIMUM</b>			322 °F (160 °C)			
<b>VENTILATION / MOTEUR HP</b>			5 HP	10 HP	15 HP	20 HP
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>			208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz	208-220 V / 3 pH / 60 Hz
<b>MICROPROCESSEUR</b>			Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile

# FUMOIRS

Modèles | SC-20 | SC-40 | S-11 | S-12 | S-13 | S-14 | S-2X

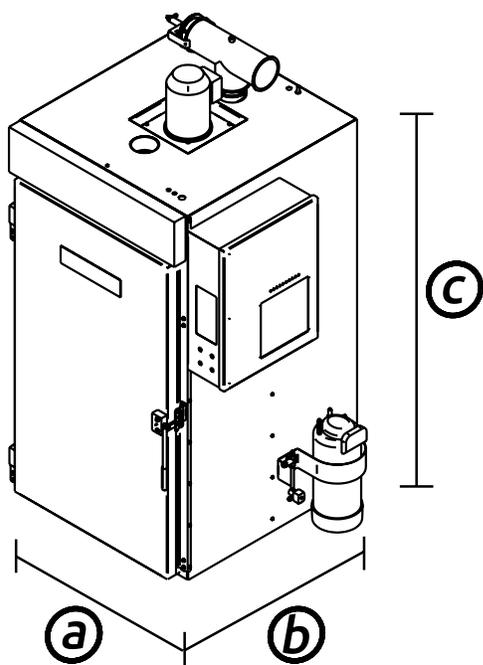


## MODÈLE S-2X

<b>DIMENSIONS, INCLUANT LE BOÎTIER DE COMMANDE</b>	<b>Largeur</b>	<b>A</b>	134" (3 404 mm)
	<b>Profondeur</b>	<b>B</b>	Selon le modèle
	<b>Hauteur</b>	<b>C</b>	114" (2 896 mm)
<b>CAPACITÉ DE CHARGEMENT</b> (jambon avec os)	Selon le modèle		
<b>NOMBRE DE CHARIOTS</b>	Selon le modèle		
<b>TEMPÉRATURE MAXIMUM</b>	Selon le modèle		
<b>VENTILATION / MOTEUR HP</b>	Selon le modèle		
<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>	208-220 V / 3 pH / 60 Hz		
<b>MICROPROCESSEUR</b>	Écran tactile		

\*APPAREILS DE CUISSON À LA VAPEUR AUSSI OFFERTS

DIMENSIONS DE L'APPAREIL



# FUMOIRS

Modèles | SC-20 | SC-40 | S-11 | S-12 | S-13 | S-14 | S-2X

## CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Fabrication en acier inoxydable (porte, plancher, plafond, murs intérieurs et extérieurs, ventilation, etc.)
- Assemblage soudé en usine
- Isolation de 3" (76 mm) en laine de roche haute densité (y compris la porte)
- 3 contrôles de température : sèche, humide et température interne du produit
- Volets automatiques (ouverture et fermeture du système)
- Vitesse variable
- Système de nettoyage et de rinçage semi-automatique du cabinet, du générateur de fumée et des conduites
- Remplissage automatique du réservoir d'eau par sonde
- Alarme de fin de cycle
- Certification CSA



## CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Circulation d'air verticale ou horizontale
- Appareils industriels soudés sur place
- Système de douche
- Enregistreur de température automatique double (numérique [sans papier] ou analogique [graphiques])
- Système de fumée liquide (réservoir sous pression, régulateur, soupapes, buses)
- Générateur automatique de fumée (à sciure)
- Générateur de vapeur 6 kW, 12 kW et 18 kW (modèles sélectionnés)
- Système de refroidissement pour le fumage à froid (avec compresseur)
- Système de chauffage au gaz direct (modèles sélectionnés)
- Système de chauffage au gaz indirect, y compris la boîte de ventilation (modèles sélectionnés)
- Chauffage à vapeur avec échangeurs à serpentins en acier inoxydable (modèles sélectionnés)
- Rampe d'injection pour la vapeur
- Ouverture de porte automatique
- Porte (supplémentaire) pour le modèle de type tunnel
- Chariots supplémentaires
- Niveaux supplémentaires
- Grilles en acier inoxydable
- Plateaux en acier inoxydable
- Bâtons en acier inoxydable rond ou triangulaire
- Autres tensions offertes
- Ensemble de pièces de rechange pour l'entretien standard

*Toutes les caractéristiques sont sujettes à modification sans préavis.*

