

## MULTIFUNCTIONAL UNIVERSAL SMOKE HOUSE NOVOTHERM



The smoke house is designed for thermal treatment of meat and fish

### Installation de cuisson

**Construction complètement inox**  
**Méthode de construction modulaire, complètement boulonnée**  
**Chauffage électrique**  
**Raccordement électrique : 65 KW**  
**Consommation d'énergie 40 KW**  
**Conduite par micro-processeur – complètement réglable**  
**Tous les paramètres sont affichés**  
**Système de circulation d'air breveté**  
**Système de préchauffage incorporé**

**Nettoyage automatique installé**  
**Cuire jusqu'à 95°C**  
**Cuisson (type boulangerie) 135 °C**

**Distribution d'air verticale**  
**Pour chaque chambre, ventilateurs séparés**  
**Sonde principale (température à cœur)**  
**Ouverture des portes de l'extérieur et de l'intérieur**

**Contrôle précis de l'humidification**  
**Isolation efficace des panneaux**  
**Dimensions: 2580 x 1703 x 3220 mm**  
**Poids: ca. 2.200 Kg**  
**Prix : 49.600,00 Euro**

