

Fumoir

*avec divers
accessoires*



Nouvelle
technologie
économe en énergie

Chère cliente, cher client,

depuis plus de 30 ans nous vous présentons une gamme complète de fumeurs.

De part leurs accessoires spéciaux, nos fumeurs peuvent être montés de manière individuelle.

Il existe donc un modèle disponible pour chaque utilisation et tous vos besoins. La particularité de notre fumeur est la nouvelle technique de chauffage qui permet une utilisation optimale de l'énergie.

Par 2 gaines latérales l'air chaud est transporté vers le haut, ce qui chauffe de surcroît le four du fumeur.

Les supports des corbeilles et des grilles sont frappés en arrondi ne présentant ainsi aucun bord tranchant.

Les fumeurs sont fabriqués en fine tôle aluminée ou bien en acier; deux matériaux de grande qualité.

Nous attachons une grande importance à leur traitement.

*Fumer vous-même
..... c'est épatant!*



Tous les modèles sont livrables
avec un poussoir ou une porte!



Fumoir 14011/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (14011)
- acier nirosta (14019)
- Dimensions en cm h: 40, l: 39, p: 21
- Environ 8,0 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 1 corbeille à poisson
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)
- 1 bac à braises

Choix d'accessoires

- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)
- 1 grille plate (92035)

Pour 3 poissons à l'horizontale



Fumoir 15021..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (15021)
- acier nirosta (15029)
- Dimensions en cm h: 50, l: 39, p: 21
- Environ 8,8 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 2 corbeilles à poisson
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)
- 1 bac à braises

Choix d'accessoires

- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)
- usqu'à 2 grilles plates (92035)

pour environ 6 poissons à l'horizontale



Fumoir 26001/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (26001)
- acier nirosta (26009)
- Dimensions en cm h: 65, l: 26, p: 21
- Environ 9,1kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 1 grille avec 3 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 6 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage au gaz 2500 watt réglable (90055)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)

Pour environ 6 poissons suspendus



Fumoir 340011..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (34001)
- acier inoxydable (34009)
- Dimensions en cm h: 100, l: 26, p: 21
- Environ 12,8kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 3 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 12 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage au gaz 2500 watt réglable (90055)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)



*Pour
environ 12 pois-
sons
ou 6 anguilles
suspendus*

Fumoir 41031/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (41031)
- acier nirosta (41039)
- Dimensions en cm h: 57, l: 39, p: 21
- Environ 11,2 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 3 corbeilles à poissons
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 3 grilles plates (92035)
- 1 chauffage au gaz 2500 watt réglable (90055)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)

Pour environ 9 poissons à l'horizontale



Fumoir 52001/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (52001)
- acier nirosta (52009)
- Dimensions en cm h: 75, l: 39, p: 21
- Environ 13,0 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 1 grille avec 3 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 4 corbeilles à poissons (92015)
- jusqu'à 4 grilles plates (92035)
- jusqu'à 12 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (90075)
- 1 chauffage au gaz 2500 watt réglable (90055)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)



Pour
environ 12
poissons à
l'horizontale
ou suspendus

Fumoir 530011..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (53001)
- acier nirosta (53009)
- Dimensions en cm h: 115, l: 39, p: 21
- Environ 18,6 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 3 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 9 corbeilles à poissons (92015)
- jusqu'à 9 grilles plates (92035)
- jusqu'à 24 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (90075)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt, réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)

*Pour
environ 27
poissons
suspendus
ou à
l'horizontale
ou 12
anguilles
suspendues*



Fumoir 630011..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (63001)
- acier nirosta (63009)
- Dimensions en cm h: 85, l: 39, p: 28
- Environ 17,1 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 1 grille avec 3 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 5 corbeilles à poissons (92015)
- jusqu'à 5 grilles plates (92045)
- jusqu'à 20 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (90075)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt, réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)



*Pour
environ 20
poissons
suspendus ou à
l'horizontale
ou 20 anguilles
jusqu'à 55cm
suspendues*

Fumoir 77001/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (77001)
- acier nirosta (77009)
- Dimensions en cm h: 125, l: 39, p: 28
- Environ 22,6 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 thermomètre
- 1 bac à farine pour fumage
- 2 grilles avec 4 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 10 corbeilles à poissons (92025)
- jusqu'à 10 grilles plates (92045)
- jusqu'à 40 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (90075)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt, réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
(utilisable seulement pour four à porte)
- 1 paire de poignées (95027)

Pour environ
40 poissons
à l'horizontale
ou suspendus
ou 20
anguilles
suspendues



Fumoir 880011..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (88001)
- acier nirosta (88009)
- Dimensions en cm h: 100, l: 39, p: 28
- Environ 19,3 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 4 piques (pour fumer à la verticale)
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- jusqu'à 7 corbeilles à poissons (92025)
- jusqu'à 7 grilles plates (92045)
- jusqu'à 40 crochets pour fumoir:
 - „Standard“ (93015)
 - „Spécial“ (93025)
 - „Profi“ (93035)
- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (90075)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt, réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)



*Pour environ
28 poissons à
l'horizontale ou
environ 40 poissons
suspendus ou
20 anquilles
suspendues*

Fumoir 99021/..9

Matériau

- Fine tôle aluminée (99021)
- acier nirosta (99029)
- Dimensions en cm h: 50, l: 60, p: 28
- Environ 14,9 kg, équipement de base compris

Équipement de base (dans le four du fumoir)

- 1 bac à braises
- 1 bac d'égouttage
- 1 bac à farine pour fumage
- 1 thermomètre
- 2 grilles plates 55 x 25 cm
- 1 sachet de farine pour fumage (500g)

Choix d'accessoires

- 1 chauffage électrique 2300 watt, réglable (92075)
- 1 chauffage au gaz 4200 watt réglable (90065)
- 1 pied repliable (95026)
- 1 paire de poignées (95027)

Pour 4 à 10 poissons à l'horizontale, selon la taille et le poids, jusqu'à 55cm



Accessoires

chauffage électrique

90075

2300 W, réglable
correspondant au fumoir

52001/..9

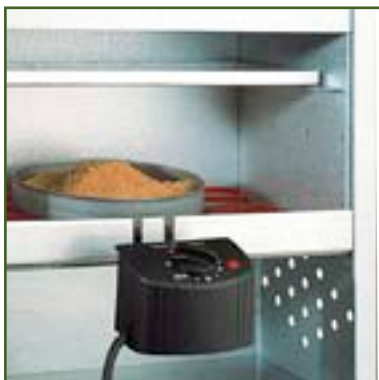
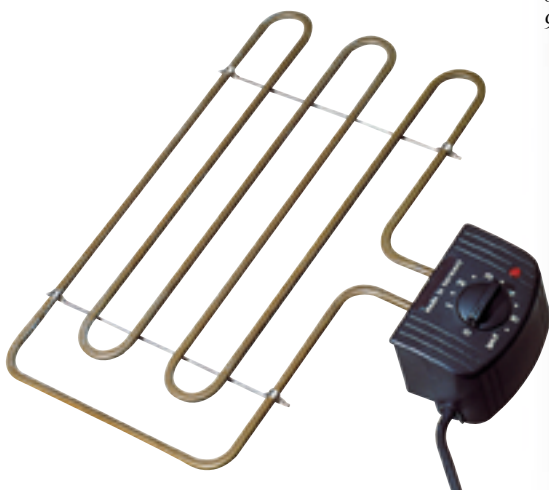
53001/..9

63001/..9

77001/..9

88001/..9

99001/..9



Accessoires

chauffage au gaz

90055

2500 W, réglable

correspondant au fumoir

26001/..9

34001/..9

41031/..9

52001/..9



Accessoires

chauffage au gaz (fonte d'aluminium) 90065

4200 W, réglable
correspondant au fumoir

52001/..9

53001/..9

63001/..9

77001/..9

88001/..9

99021/..9



Kit de transformation pour le réchaud à gaz 90066

comportant 3 pieds en fonte d'aluminium



Accessoires

Gants en bouclette de coton

95028

garantissant une résistance à la chaleur jusqu'à 200 degrés



Thermomètre

94015



Poignées

95027

2 unités par set

*adaptables
à tous les fumoirs*



Accessoires

Corbeille pour 3 Poissons

92015

34 x 19 cm

correspond au fumoir

14011/..9

15021/..9

41031/..9

52001/..9

53001/..9

Corbeille pour 4 Poissons

92025

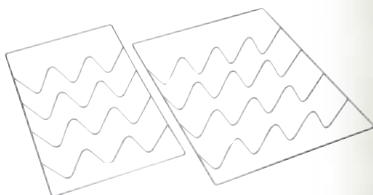
34 x 25 cm

correspond au fumoir

63001/..9

77001/..9

88001/..9



Grille plate

92035

34 x 19 cm

correspond au fumoir

14011/..9

15021/..9

41031/..9

52001/..9

53001/..9

Grille plate

92045

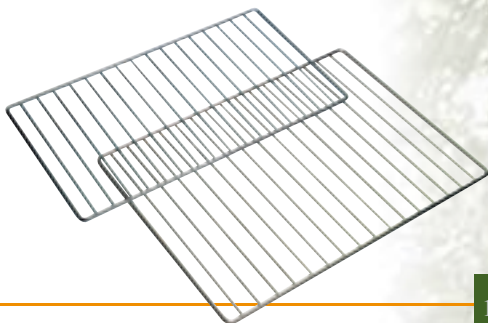
34 x 25 cm

correspond au fumoir

63001/..9

77001/..9

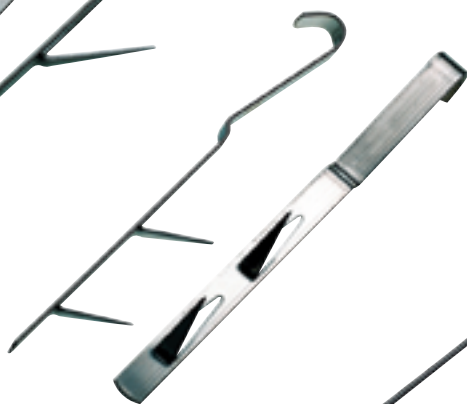
88001/..9



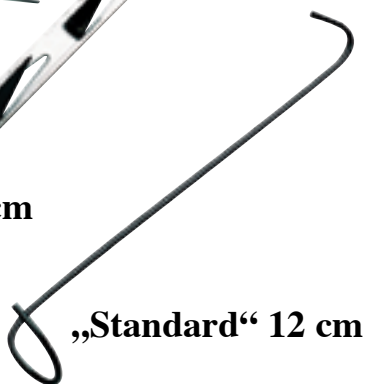
Accessoires



„Profi“ 23 cm



„Spécial“ 13 cm



„Standard“ 12 cm

Crochets à fumeur, acier Niosta

„Standard“	longueur 12 cm	93015
„Spécial“	longueur 13 cm	93025
„Profi“	longueur 23 cm	93035

Pied repliable

95026

*pour une hauteur de travail idéale
Tube de section carrée 20x20cm, zingué
dimensions: h 52cm, l 43cm, p 30cm*

Pour fumeurs de type:

14011/...9

15021/...9

26001/...9

34001/...9

41031/...9

52001/...9

53001/...9 à porte

63001/...9

77001/...9 à porte

88001/...9

99021/...9



... pour le bon goût!



Farine pour fumoir 500g

94025

Farine spéciale pour fumoir 500g

94026

avec du genièvre

Solution pour fumage 500g

94027

*avec des herbes et des épices
temps d'action jusqu'à 8 h.*

Solution pour fumage rapide 560g

94028

*avec des herbes et des épices
temps d'action jusqu'à 8h.*

...pour le bon goût!



Épices pour poissons 50g

pour cuire à la poêle et au four **94016**

pour faire griller sans sel **94017**

Bouillon bleu pour carpes et truites **94018**

Livres (en allemand)

Das Räuchern von Fischen **94019**

Fische selbst räuchern **94020**



Poêle géante, en fer

95045

Ø 45 cm avec 2 poignées, env. 3,3kg



Poêle géante en fonte

95050

Ø 50 cm avec 2 poignées, env. 15 kg



Pied de cuisson en fonte

90067

laqué, 9,2 kw, réchaud en fonte,
avec protection de sécurité à l'allumage,
Dimensions: hauteur 38cm, largeur 38cm,
profondeur 20cm
branchement du tuyau 8mm embout de tube
complet avec tube et régleur
env. 16,8 kg