

## Model / Typ: FRANCO™ Standard

### Technická specifikace:

Objem udírny	110 L
Maximální dávka	cca 15kg
Digitální regulátor teploty	ANO
Výkon udírny	1,55kW
Výkon ohříváče	1,5 kW
Maximální teplota	150°C
Minimální teplota generovaná z pece (T okolí 20°C) uvnitř udírny	40°C
Digitálně řízená maximální teplota	150°C
Materiály	Kartáčovaná nerezová ocel, dekorativní dřevo, zateplení bezpečné pro potraviny
Třída zařazení	I
Vnější rozměry pece (Šíř. x Hl. x Výš.)	71x60x101 cm
Hmotnost	cca 42 kg
Záruka	24 měsíců



Račławówka 372  
36-047 Niechobrz  
REGON: 301374354  
NIP: 7642305733



biuro@fasanio.pl



(17) 77 96 342



+48 798 828 744



www.fasanio.pl



fasanio.wedzarnie



fasanio.pl

## Model / Typ: FRANCO™ Standard

### Vybavení udírny:



**Digitální ovladač** možnost nastavit ohřev udírny na teplotu 150 °C.

**Příslušenství** - každá udírna je vybavena dvěma odnímatelnými ocelovými policemi (např. pro uzení ryb nebo sýrů) a pěti dřevěnými kolíky.



**Univerzální kouřový generátor** umožňuje používat libovolné vybrané dřevní štěpky, takže nejste závislí na jednom dodavateli.

**Trojité izolace** celé komory a dveří se speciálním těsněním udržuje stabilní teplotu.

**Ergonomická udírna** umožňuje pohodlné používání a jakékoli umístění uzelených výrobků.

**Provedení** - udírny jsou vyrobeny z nejkvalitnější leštěné nerezové oceli, která je kromě elegantního vzhledu materiálem určeným pro gastronomické výrobky.

**Unikátní konstrukce** - inovativní umístění komínu pro odvod kouře v zadní části udírny umožňuje mnohem lepší ochranu proti povětrnostním podmínkám. Velká kapacita pece znamená, že jedna dávka stačí na 2 až 4 hodiny uzení.

**Bezpečnost** - každé zařízení prochází během výrobního procesu bezpečnostními testy - díky tomu jsme si jisti, že Vám předané udírny jsou zcela bezpečné.



Račlawówka 372  
36-047 Niechobrz  
REGON: 301374354  
NIP: 7642305733



biuro@fasanio.pl



(17) 77 96 342



+48 798 828 744



www.fasanio.pl



fasanio.wedzarnie



fasanio.pl

## Model / Typ: FRANCO™ Standard



S vědomím vysokých požadavků na kvalitu výrobků jsme se rozhodli vytvořit zařízení, které je pohodlné, spolehlivé, estetické a především bezpečné.



Díky kombinaci nejkvalitnější kartáčované nerezové oceli s elegantním dřevěným krytem zapadá vzhled udírny FRANCO™ do estetiky ekologického designu.



Díky kvalitě materiálů a designu udírny je údržba omezena na minimum a zbavování se nečistot nevyžaduje příliš mnoho práce.



Díly používané v udírnách FRANCO™ vyrábějí hlavně polští výrobci. Byly použity pouze výrobky s osvědčeními o shodě, která svědčí o bezpečnosti a vysoké kvalitě dané komponenty.



Patentovaná řešení nám umožňují udržovat mnohem vyšší bezpečnostní standardy, než jaké stanoví normy.



Řešení byla promyšlena tak, aby co nejvíce usnadňovala provoz udírny, díky čemuž se uzení stane intuitivním a jednoduchým procesem.



Díky inovativnímu typu udírny proniká do potravin množství rakovinotvorných látek ve značně nižší stužni než v jiných řešeních nabízených na trhu.



Zateplení využitě v udírně FRANCO™ má nejvyšší třídu kvality a odolnosti, které plní své úkoly do teploty téměř 600°C.



Raławówka 372  
36-047 Niechobrz  
REGON: 301374354  
NIP: 7642305733



biuro@fasanio.pl



(17) 77 96 342



+48 798 828 744



www.fasanio.pl



fasanio.wedzarnie



fasanio.pl