

Model / Typ: FRANCO™ Premium Large

Specyfikacja techniczna:

Objętość komory wędzarniczej	210 L
Maksymalny wsad	ok. 25kg
Cyfrowy regulator temperatury	TAK
BBQ	TAK
Drainer™ system odwadniającej	TAK
Dry Faster™ system osuszania	TAK
Moc wędzarni	1,55kW
Moc grzałki	1,5 kW
Maksymalna temperatura	150°C
Minimalna temperatura generowana z paleniska (T otoczenia. 20°C) wewnątrz wędzarni	40°C
Maksymalna temperatura sterowana cyfrowo	150°C
Materiały	Stal nierdzewna szcztokowana, drewno dekoracyjne, ocieplenie bezpieczne dla żywności
Klasa urządzenia	I
Wymiary zewnętrzne z paleniskiem (Szer. x Gł. x Wys.)	82x69x111 cm
Wymiary wewnętrzne komory (Szer. x Gł. x Wys.)	52x50x80 cm
Waga	ok. 60 kg
Gwarancja	24 miesiące



ul. Bieszczadzka 10A
35-082 Rzeszów
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™ Premium Large

Wyposażenie wędzarni:

Cyfrowy sterownik możliwość ustawienia podgrzewanie komory wędzarniczej do temperatury 150°C, co pozwala na opiekanie produktów (BBQ).

Potrójna izolacja całej komory oraz drzwi z dedykowaną uszczelką utrzymującą stabilną temperaturę.

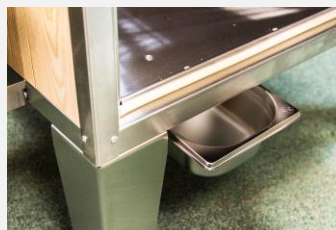


System Dry Faster™ rozprawdza powietrze po całej komorze wędzarni, zapewniając jego szybszy przepływ. Posiada regulację, którą można kontrolować ilość wtłaczanego powietrza do wędzarni.

System ma za zadanie:

- przyspieszenie procesu osuszania wędlin przed właściwym wędzeniem
- suszenie bez dymu produktów takich jak owoce, grzyby, mięso, sery i inne
- równoczesne suszenie i wędzenie produktów, równoczesne używanie umożliwia osiągnięcie temperatury do 70°C
- schładzanie uwędzonych wędlin po zakończonym procesie wędzenia

System odwadniający Drainer™ - odpowiedzialny za wyprowadzenie płynów skapujących z wędzonek w trakcie wędzenia na zewnątrz, do pojemnika wykonanego ze stali nierdzewnej.



Ergonomiczna komora wędzarnicza pozwala na wygodę użytkownika oraz dowolne umiejscowienie wędzonych wyrobów.



Uniwersalny dymogenerator pozwala na korzystanie z dowolnie wybranych zrębków drewnianych, dzięki czemu nie jesteście Państwo uzależnieni od jednego dostawcy.

Akcesoria - każda wędzarnia została wyposażona w dwie wymiowane stalowe półki (np. do wędzenia ryb lub serów) oraz pięć drewnianych kołków.

Wykonanie – wędzarnie wyprodukowano z najwyższej jakości szlifowanej stali nierdzewnej, która poza eleganckim wyglądem, jest materiałem dedykowanym do wyrobów gastronomicznych.

Wyjątkowa budowa - nowatorskie umiejscowienie komina wylotu dymu z tyłu wędzarni sprawia, że jest ona znacznie lepiej zabezpieczona przed warunkami atmosferycznymi. Duża pojemność paleniska powoduje, że jeden wsad wystarczy od 2 do 4 godzin wędzenia.

Bezpieczeństwo - każde urządzenie w trakcie procesu produkcyjnego przechodzi testy bezpieczeństwa – dzięki temu mamy pewność, że oddawane w Państwa ręce wędzarnie są w pełni bezpieczne.



ul. Bieszczadzka 10A
35-082 Rzeszów
REGON: 301374354
NIP: 7642305733

 biuro@fasanio.pl
 (17) 77 96 342
 +48 798 828 744

 www.fasanio.pl
 [fasanio.wedzarnie](https://www.facebook.com/fasanio.wedzarnie)
 [fasanio.pl](https://www.instagram.com/fasanio.pl)

Model / Typ: FRANCO™ Premium Large



Świadomi **wysokich wymagań** w kwestii jakości produktów postanowiliśmy stworzyć urządzenie komfortowe w obsłudze, niezawodne, estetyczne a przede wszystkim bezpieczne.



Połączenie najwyższej jakości stali nierdzewnej szczotkowanej z elegancką drewnianą obudową sprawia, że wygląd wędzarni FRANCO™ wpisuje się w estetykę **eco design**.



Dzięki jakości materiałów, projektowi wędzarni oraz systemowi **Drainer™** czynności konserwujące ograniczone są do minimum i pozbycie się zabrudzeń nie wymaga nadmiaru pracy.



Części użyte w wędzarniach **FRANCO™** produkowane są głównie przez **polskich producentów**. Wykorzystane zostały tylko produkty posiadające **certyfikaty zgodności**, świadczące o bezpieczeństwie i wysokiej jakości danego podzespołu.



Opatentowane rozwiązania pozwalają nam zachować **dużo wyższe standardy bezpieczeństwa** niż wymagania stawiane przez normy.



Rozwiązania zostały przemyślane tak, by maksymalnie **ułatwić obsługę wędzarni**, dzięki czemu wędzenie stanie się procesem intuicyjnym i prostym. Dodatkowo system **Dry Faster™** wspomaga poszczególne etapy wędzenia poszerzając zakres możliwości działania wędzarni.



Innowacyjny projekt wędzarni powoduje, że ilość substancji rakotwórczych przenika do żywności w **znacznie mniejszym stopniu** niż w innych oferowanych na rynku rozwiązaniach.



Ocieplenie zastosowane w wędzarniach FRANCO™ jest **ociepleniem najwyższej klasy i trwałości**, które spełnia swoje zadanie do temperatury prawie 600°C.



ul. Bieszczadzka 10A
35-082 Rzeszów
REGON: 301374354
NIP: 7642305733



biuro@fasanio.pl



(17) 77 96 342



+48 798 828 744



www.fasanio.pl



fasanio.wedzarnie



fasanio.pl