

## Model / Typ: FRANCO™ Standard Giga

### Specyfikacja techniczna:

Objętość komory wędzarniczej	290 L
Maksymalny wsad	ok. 30-40kg
Cyfrowy regulator temperatury	TAK
BBQ	TAK
Drainer™ system odwadniający	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 szczerkowana, drewno dekoracyjne, ocieplenie bezpieczne dla żywności
Klasa urządzenia	I
Wymiary zewnętrzne z paleniskiem (Szer. x Gł. x Wys.)	94x69x121 cm
Wymiary wewnętrzne komory (Szer. x Gł. x Wys.)	63x50x90 cm
Waga	ok. 75 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™ Standard Giga

### 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 utrzymują stabilną temperaturę.

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



**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 wyjmowane stalowe półki (np. do wędzenia ryb lub serów) oraz pięć drewnianych kołków.

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

**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



fasanio.pl

## Model / Typ: FRANCO™ Standard Giga



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.



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