

Peetz
Metallverarbeitung



Fumoirs PEETZ

**Le meilleur pour le poisson,
la viande et la volaille**

Les fumoirs PEETZ – le meilleur pour le poisson, la viande et la volaille

PEETZ offre depuis plus de 50 ans une grande sélection de fumoirs raffinés et de haute qualité. Grâce aux nombreux accessoires, chaque fumoir à chaud et à froid peut être composé de manière individuelle. Ceci garantit un excellent processus de fumage qui satisfait dès le début.



Dans nos fours, vous pouvez ainsi procéder au fumage entre autres de poisson, de viande et de volaille. Nous avons donc le modèle idéal pour tous vos besoins !

Avec un fumoir de chez PEETZ, vous choisissez la qualité « Made in Germany ». Le mode de chauffage moderne de nos fumoirs vous permet une consommation énergétique optimale avec la sécurité technique la plus élevée en y attachant une grande importance aux critères écologiques. Selon le système de contrôle technique « TÜV Nord », tous les matériaux utilisés sont garantis inoffensifs pour la santé.

Nos fumoirs sont à double parois latérales. Grâce aux deux ouvertures latérales, l'air chaud est dirigé vers le haut permettant ainsi de chauffer le fumoir de manière additionnelle. Les supports pour les paniers et les grilles sont arrondis sans arêtes vives. Nos fumoirs sont fabriqués en tôle aluminisée ou en acier inoxydable, matériau 4301, AISI 304, (V2A).

Les fumoirs PEETZ – Faire soi-même du fumage – Vraiment super !

Nos produits sont
certifiés TÜV.



Fumoir 150



Modèle avec ouverture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée	N° d'art. 15021
- Acier inoxydable	N° d'art. 15029
avec porte	
- Tôle d'acier, aluminisée	N° d'art. 150215
- Acier inoxydable	N° d'art. 150295

Dimensions en cm Hauteur 50, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 9,5 kg, équipement de base compris

Équipement de base inclus dans le fumoir

- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 paniers à poissons, acier inoxydable
- 1 sachet de sciure (500 g)
- 1 bac à braise

Gamme d'accessoires

- jusqu'à 2 grilles plates, acier inoxydable N° d'art. 920459
- 1 chauffage électrique, 1000 W, réglable N° d'art. 90071
- 1 chauffage à gaz, 2500 W, réglable N° d'art. 90055
- 1 socle pliant N° d'art. 95026
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279



Fumoir

260

26009



260095



Pour env. 6 poissons suspendus

Modèle avec ouverture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 26001

N° d'art. 26009

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 260015

N° d'art. 260095

Dimensions en cm Hauteur 65, largeur 26, profondeur 21

Poids Env. 9,1 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 1 grille mit 3 barres pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- jusqu'à 6 crochets de fumage :
 - « Standard » N° d'art. 93015
 - « Spécial » N° d'art. 93025
 - « Pro » N° d'art. 93035
- Crochet de fumage, en forme de « S » N° d'art. 93045
- 1 chauffage électrique, 1000 W, réglable N° d'art. 90071
- 1 chauffage à gaz, 2500 W, réglable N° d'art. 90055
- 1 socle pliant N° d'art. 95026
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279

Fumoir 340



34009

Pour env. 12 poissons
ou 6 anguilles suspendus



340095

Modèle avec ouver- ture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 34001

N° d'art. 34009

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 340015

N° d'art. 340095

Dimensions en cm Hauteur 100, largeur 26, profondeur 21

Poids Env. 12,8 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans
le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 3 barres pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- Jusqu'à 12 crochets de fumage :
 - « Standard » N° d'art. 93015
 - « Spécial » N° d'art. 93025
 - « Pro » N° d'art. 93035
- Crochet de fumage, en forme de « S » N° d'art. 93045
- 1 chauffage électrique,
1000 W, réglable N° d'art. 90071
- 1 chauffage à gaz, 2500 W, réglable N° d'art. 90055
- 1 socle pliant N° d'art. 95026
- 1 kit de poignées de transport,
tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport,
acier inoxydable N° d'art. 950279



Fumoir

410



41039

Pour env. 12 poissons à plat



410395

Modèle avec ouverture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 41031

N° d'art. 41039

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 410315

N° d'art. 410395

Dimensions en cm Hauteur 60, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 12,0 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 3 paniers à poissons, acier inoxydable
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- jusqu'à 3 grilles plates, acier inoxydable N° d'art. 920459
- 1 chauffage électrique, 1000 W, réglable N° d'art. 90071
- 1 chauffage à gaz, 2500 W, réglable N° d'art. 90055
- 1 socle pliant N° d'art. 95026
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279

Fumoir 520



52009



Pour env. 16 poissons
à plat ou suspendus

520095



Modèle avec ouver- ture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 52001

N° d'art. 52009

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 520015

N° d'art. 520095

Dimensions en cm Hauteur 75, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 14,0 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans
le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 1 grille avec 3 barres pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- jusqu' à 4 paniers à poissons, acier inoxydable N° d'art. 920259
- jusqu' à 4 grilles plates, acier inoxydable N° d'art. 920459
- 12 crochets de fumage : « Standard » N° d'art. 93015
- « Spécial » N° d'art. 93025
- « Pro » N° d'art. 93035
- Crochet de fumage, en forme de « S » N° d'art. 93045
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90072
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90075
- 1 chauffage à gaz, 2500 W, réglable N° d'art. 90055
- 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable N° d'art. 90065
- 1 socle pliant N° d'art. 95026
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279



Fumoir

630



Pour env. 20 poissons suspendus / à plat
ou 20 anguilles jusqu'à 55 cm suspendues

Modèle en acier
inoxydable poli en cercle
N° d'art. 630095 IP

Modèle avec ouver- ture à glissière

avec porte

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| - Tôle d'acier, aluminisée | N° d'art. 63001 |
| - Acier inoxydable | N° d'art. 63009 |
| - Tôle d'acier, aluminisée | N° d'art. 630015 |
| - Acier inoxydable | N° d'art. 630095 |
| - Acier inoxydable poli en cercle | N° d'art. 630095 IP |

Dimensions en cm Hauteur 85, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 17,1 kg, équipement de base compris

Équipement de base

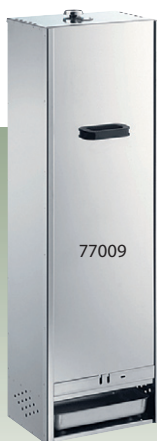
inclus dans
le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 1 grille avec 4 barres pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- | | |
|---|------------------|
| - jusqu'à 5 paniers à poissons, acier inoxydable | N° d'art. 920259 |
| - jusqu'à 5 grilles plates, acier inoxydable | N° d'art. 920459 |
| - jusqu'à 20 crochets de fumage : « Standard » | N° d'art. 93015 |
| « Spécial » | N° d'art. 93025 |
| « Pro » | N° d'art. 93035 |
| - Crochet de fumage, en forme de « S » | N° d'art. 93045 |
| - Crochet de fumage, avec « cinq épines » | N° d'art. 93065 |
| - 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable | N° d'art. 90072 |
| - 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable | N° d'art. 90075 |
| - 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable | N° d'art. 90065 |
| - 1 socle pliant | N° d'art. 95026 |
| - 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu | N° d'art. 95027 |
| - 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable | N° d'art. 950279 |

Fumoir 770



77009

Pour env. 40 poissons suspendus / à plat ou env. 20 anguilles suspendues



770095



770095 EKM

Modèle en acier inoxydable poli en cercle
N° d'art. 770095 IP

Modèle avec ouverture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 77001

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable
- Acier inoxydable poli en cercle

N° d'art. 77009

N° d'art. 770015

N° d'art. 770095

N° d'art. 770095 IP

Modèle avec fenêtre

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 770015-F

N° d'art. 770095-F

Dimensions en cm Hauteur 120, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 22,6 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 4 barres chacune pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- jusqu'à 10 paniers à poissons, acier inoxydable
- jusqu'à 10 grilles plates, acier inoxydable
- jusqu'à 40 crochets de fumage : « Standard »
- « Spécial »
- « Pro »
- Crochet de fumage, en forme de « S »
- Crochet de fumage, avec « cinq épines »
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable
- 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable
- 1 socle pliant
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable

N° d'art. 920259

N° d'art. 920459

N° d'art. 93015

N° d'art. 93025

N° d'art. 93035

N° d'art. 93045

N° d'art. 93065

N° d'art. 90072

N° d'art. 90075

N° d'art. 90065

N° d'art. 95026

N° d'art. 95027

N° d'art. 950279



Fumoir

880

88009

Pour env. 28
poissons à plat ou
env. 40 poissons
suspendus ou
env. 20 anguilles
suspendues



880015



Modèle avec ouver- ture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 88001

N° d'art. 88009

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 880015

N° d'art. 880095

Modèle avec fenêtre

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 880015-F

N° d'art. 880095-F

Dimensions en cm Hauteur 100, largeur 39, profondeur 28

Poids Env. 19,3 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans
le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 4 barres chacune
pour le fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- jusqu'à 7 paniers à poissons, acier inoxydable N° d'art. 920259
- jusqu'à 7 grilles plates, acier inoxydable N° d'art. 920459
- jusqu'à 40 crochets de fumage : « Standard » N° d'art. 93015
 - « Spécial » N° d'art. 93025
 - « Pro » N° d'art. 93035
- Crochet de fumage, en forme de « S » N° d'art. 93045
- Crochet de fumage, avec « cinq épines » N° d'art. 93065
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90072
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90075
- 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable N° d'art. 90065
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279

Fumoir 990



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

Modèle avec ouverture à glissière

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 99021

N° d'art. 99029

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable

N° d'art. 990215

N° d'art. 990295

Dimensions en cm Hauteur 50, largeur 60, profondeur 28

Poids Env. 14,9 kg, équipement de base compris

Équipement de base

inclus dans le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 grilles plates, chromées, 55 x 25 cm
- 1 sachet de sciure (500 g)

Gamme d'accessoires

- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90072
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90075
- 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable N° d'art. 90065
- 1 kit de poignées de transport, tôle d'acier, alu N° d'art. 95027
- 1 kit de poignées de transport, acier inoxydable N° d'art. 950279



Fumoir compact

ROC10

Adapté au fumage
à chaud et à froid
pour jusqu'à
16 poissons à plat
ou 24 poissons
suspendus



Modèle

avec porte

- Tôle d'acier, aluminisée
- Acier inoxydable,
poli en cercle

N° d'art. ROC10

N° d'art. ROC19 IP

Dimensions en cm

Hauteur 170, largeur 39, profondeur 40
Fumoir, 85 cm de hauteur utilisable avec
un élément inférieur de 66 cm de hauteur
utilisables y compris 1 étagère amovible

Élément inférieur avec étagère amovible
pour y déposer une bouteille de gaz ou
divers accessoires

Poids

Env. 29,0 kg, équipement de base compris

Équipement de base

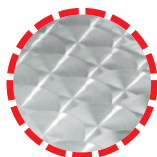
inclus dans
le fumoir

- 1 bac à braise
- 1 bac à graisse
- 1 bac à sciure
- 1 thermomètre
- 2 grilles avec 4 barres chacune pour le
fumage vertical
- 1 sachet de sciure (500 g)
- 1 instruction pour le fumage
- 5 crochets de fumage, en forme de « S »



**Gamme
d'accessoires**

- jusqu'à 4 paniers à poissons, acier inoxydable N° d'art. 920259
- jusqu'à 4 grilles plates, acier inoxydable N° d'art. 920459
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90072
- 1 chauffage électrique, 2300 W, réglable N° d'art. 90075
- 1 chauffage à gaz, 4200 W, réglable N° d'art. 90065



Acier inoxydable poli en cercle (IP)



Armoires de fumage à froid



Modèle « Mini »	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS10 N° d'art. KRS109
avec fenêtre	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS10-F N° d'art. KRS109-F

Dimensions en cm Hauteur 100, largeur 39, profondeur 40

Poids Env. 21,5 kg, équipement de base compris

Modèle « Midi »	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS20 N° d'art. KRS209
avec fenêtre	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS20-F N° d'art. KRS209-F

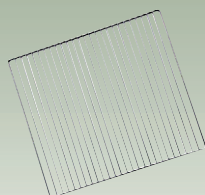
Dimensions en cm Hauteur 140, largeur 50, profondeur 50

Poids Env. 31,0 kg, équipement de base compris

Modèle « Maxi »	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS30 N° d'art. KRS309
avec fenêtre	- Tôle d'acier, aluminisée - Acier inoxydable	N° d'art. KRS30-F N° d'art. KRS309-F

Dimensions en cm Hauteur 170, largeur 50, profondeur 50

Poids Env. 34,0 kg, équipement de base compris



92055



97011



97010



94024



94034

Équipement de base inclus dans le fumoir

- Peetz Long Smoke
- 1 bac à graisse
- 1 thermomètre
- Barres métalliques pour suspendre les articles à fumer (Mini 6 / Midi 8 / Maxi 10)
- Moustiquaire comme protection contre les insectes
- Glissière en métal pour régler le fumage
- Clé à carré
- Instruction pour le fumage

Accessoires

- **Grille plate pour Midi et Maxi** N° d'art. 92055
Dimensions : 38 x 43 cm
- **Barre métallique pour Mini** N° d'art. 97011
Longueur : 34 cm
- **Barre métallique pour Midi et Maxi** N° d'art. 97010
Longueur : 43 cm
- **Copeaux de fumage**
 - Hêtre / Unité de vente : sac 15 kg N° d'art. 94024
 - Cerise / Unité de vente : sac 13 kg N° d'art. 94034

Set de transformation pour l'utilisation avec le chauffage électrique N° d'art. 90000



Vitre de rechange pour la fenêtre

en matière synthétique
résistant à la chaleur

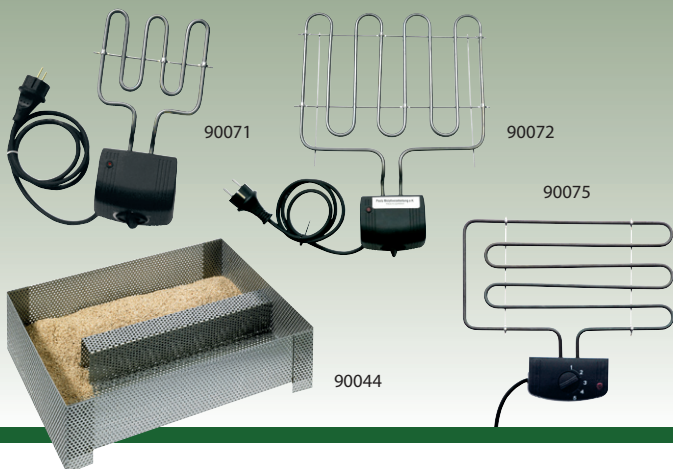
Dimensions en cm

Largeur 24, profondeur 42

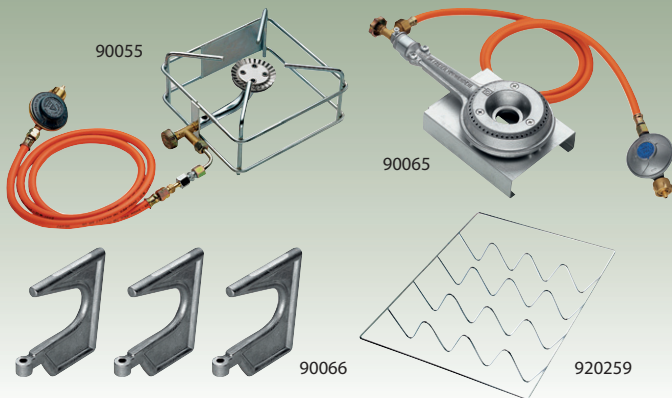
N° d'art. 97035



Accessoires



N° d'art. 90044	Long-Smoke	Long-Smoke est une construction qui permet une combustion lente et économique de la sciure avec une faible montée de chaleur, adaptée aux modèles 150, 410, 520, 630, 770, 880, 990 ainsi qu'à l'armoire de fumage à froid. Cet article est idéal pour le fumage à froid car il garantit une montée lente de fumage d'au moins 8 heures. Nous recommandons l'allumeur (n° d'art. 95029) à base de cire d'abeilles et de bois.
N° d'art. 90043	Temps supplémentaire pour Long-Smoke	pour 50 % de durée supplémentaire de fumage adapté au n° d'art. 90044
N° d'art. 90045	Long-Smoke	adapté aux fumeurs 260 et 340
N° d'art. 90046	Temps supplémentaire pour Long-Smoke	pour 50 % de durée supplémentaire de fumage adapté au n° d'art. 90045
N° d'art. 90071	Chauffage électrique	1000 watts, réglable, adapté aux fumeurs 150, 260, 340 et 410
N° d'art. 90072	Chauffage électrique	2300 watts, réglable, adapté aux fumeurs 520, 630, 770, 880, 990 et ROC10
N° d'art. 90075	Chauffage électrique	2300 watts, réglable, adapté aux fumeurs 520, 630, 770, 880, 990 et ROC10



N° d'art. 90055	Chauffage à gaz	2500 watts, réglable, adapté aux fumoirs 260, 340, 410 et 520
N° d'art. 90065	Chauffage à gaz (fonte d'aluminium)	4200 watts, réglable, adapté aux fumoirs 520, 630, 770, 880 et 990
N° d'art. 90066	Set de transformation pour la cuisine au gaz	consistant en 3 supports de casserolles en fonte d'aluminium pour le chauffage au gaz 90065
N° d'art. 920259	Panier à poissons pour 4 poissons	acier inoxydable 34 x 25 cm adapté aux fumoirs 150, 410, 520, 630, 770 et 880

Chauffage à gaz N° d'art. 90055

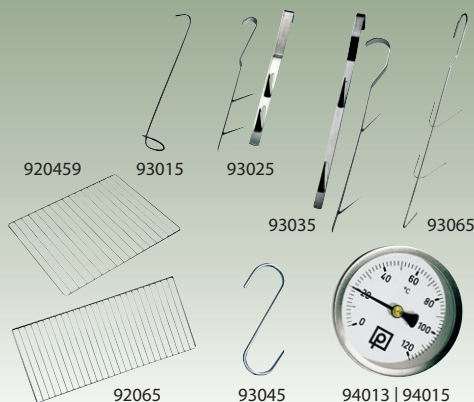


Chauffage à gaz N° d'art. 90065





Accessoires



N° d'art. 920459 **Grilles plates** acier inoxydable
adaptées aux fumoirs 34 x 25 cm
150, 410, 520,
630, 770 et 880

N° d'art. 92065 **Grille plate** chromée
adaptée au fumoir 990 55 x 25 cm

N° d'art. 93015 **Crochet de fumage** acier inoxydable
« Standard » 12 cm

N° d'art. 93025 **Crochet de fumage** acier inoxydable
« Spécial » 12 cm

N° d'art. 93035 **Crochet de fumage** acier inoxydable
« Pro » 23 cm

N° d'art. 93045 **Crochet de fumage** acier inoxydable
en forme de « S » 10 cm
Ø 4 mm

N° d'art. 93065 **Crochet de fumage** acier inoxydable
avec « cinq épines » 28 cm

N° d'art. 94013 **Thermomètre** jusqu'à 200 °C
N° d'art. 94015 **Thermomètre** jusqu'à 120 °C

Les livres
spécialisés ne
sont disponibles
qu'en allemand !



Art.-Nr. 94020
Livre de cuisine
„Fische selbst
räuchern“



Art.-Nr. 94021
Livre de cuisine
„Fische räuchern –
Schritt für Schritt“



Art.-Nr. 94022
Livre de cuisine
„Selbst räuchern“ –
Fleisch, Fisch,
Geflügel



Art.-Nr. 94070
Livre de cuisine
„Räuchern“ –
Die besten Rezepte
für Fleisch, Fisch,
Gemüse & Co.



N° d'art. 94016	Épices à poissons	50 g, pour rôtissage et cuisson
N° d'art. 94017	Épices à poissons	50 g, pour grillades
N° d'art. 94018	Épices à poissons	50 g, pour cuisson au bleu de carpes et truites
N° d'art. 94050	Variété d'épices à poissons	3 sachets de 50 g (94016, 94017, 94018)
N° d'art. 94056	Épices à poissons	50 g, pour la truite
N° d'art. 94057	Mélange d'épices	50 g, pour la viande de gibier fine
N° d'art. 94058	Mélange d'épices	50 g, pour la viande de gibier grossière
N° d'art. 94060	Graved saumon prêt à l'emploi	500 g
N° d'art. 94061	Hubertus Mix	50 g, entre autres comme base d'épices pour le gibier, la viande, la volaille ou la viande hachée
N° d'art. 33300	Farine à fumer	pomme, sachet de 500 g
N° d'art. 33301	Farine à fumer	bouleau, sachet de 500 g
N° d'art. 33302	Farine à fumer	aulne, sachet de 500 g
N° d'art. 33303	Farine à fumer	épicéa, sachet de 500 g
N° d'art. 33304	Farine à fumer	hickory, sachet de 500 g
N° d'art. 33305	Farine à fumer	noix, sachet de 500 g
N° d'art. 94025	Sciure spéciale à fumer	sachet de 500 g, hêtre pur
N° d'art. 94026	Sciure à fumer	avec baies de genièvre, sachet de 500 g
N° d'art. 94027	Bain à fumer	avec herbes et épices, 560 g, durée du fumage jusqu'à 8 heures
N° d'art. 94028	Bain à fumer rapide	avec herbes et épices, 560 g, durée du fumage jusqu'à 4 heures



Accessoires



95026



95028

950279



90080

95029

N° d'art. 95026	Socle pliant	dimensions : H 52 cm, l 43 cm, p 30 cm pour une hauteur de travail optimale tube carré 20 x 20 mm, galvanisé adapté aux fumoirs 150, 260, 340, 410, 520 et 630
-----------------	---------------------	--

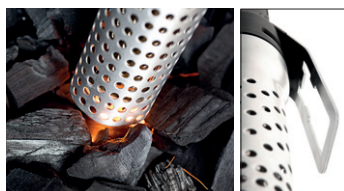
N° d'art. 95027	Kit de poignées de transport	2 pièces, tôle d'acier aluminée, adapté à tous les fumoirs
-----------------	-------------------------------------	---

N° d'art. 950279	Kit de poignées de transport	2 pièces, acier inoxydable
------------------	-------------------------------------	----------------------------

N° d'art. 95028	Gant de protection en coton bouclé	résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C
-----------------	---	---------------------------------------

N° d'art. 95029	Allumeur	32 pièces, base naturelle (bois + cire)
-----------------	-----------------	---

N° d'art. 90080	Looftlighter – L'allumeur idéal de la braise dans votre fumoir !	poids 0,879 kg
-----------------	---	----------------





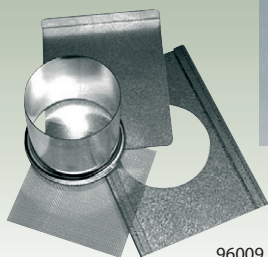
N° d'art. 95050	Poêle géante	Ø 50 cm avec 2 poignées, en fonte, 15 kg
N° d'art. 10009	Teppanyaki plaque de « Plancha »	dimensions : H 35 cm, l 22,7 cm, P 4 cm, épaisseur du matériau 3 mm, acier inoxydable
N° d'art. 97020	Bac à sciure à fumer	adapté à tous les fumoirs
N° d'art. 97018	Bac à braise	tôle d'acier, aluminisée pour 260 et 340
N° d'art. 97019	Bac à braise	acier inoxydable pour 260 et 340
N° d'art. 97021	Bac à braise	tôle d'acier, aluminisée pour 150, 410, 520, 630, 770, 880 et 990
N° d'art. 97022	Fixation avec 3 barres	pour 260 et 340
N° d'art. 970229	Fixation avec 3 barres	acier inoxydable pour 260 et 340
N° d'art. 97024	Fixation avec 4 barres	pour 520, 630, 770 et 880
N° d'art. 970249	Fixation avec 4 barres	acier inoxydable pour 520, 630, 770 et 880



Accessoires



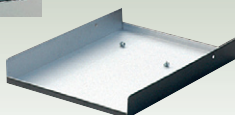
N° d'art. 97030	Bac à graisse	tôle d'acier, aluminisée pour 150, 410, 520, 630, 770 et 880
N° d'art. 97031	Bac à graisse	acier inoxydable pour 150, 410, 520, 630, 770 et 880
N° d'art. 97032	Bac à graisse	tôle d'acier, aluminisée pour 260 et 340
N° d'art. 97033	Bac à graisse	acier inoxydable pour 260 et 340
N° d'art. 97025	Serrure à carré avec clé	adaptée à tous les fumoirs à porte
N° d'art. 98010	Ensacheur sous-vide VC10	système de mise sous-vide automatique, optimal pour la viande, le poisson, les légumes et les fruits, durée de conservation des aliments jusqu'à 8 fois plus longue, surveillance électronique de la chaleur, conception compacte, simple manipulation, poids : 1,3 kg seulement
N° d'art. 98015	Sachets d'emballage	sachets d'emballage, 50 unités, adaptés pour l'ensacheur sous-vide VC10, extrêmement résistants et indéchirables avec env. 150 µm, dimensions : 30 x 40 cm



96009

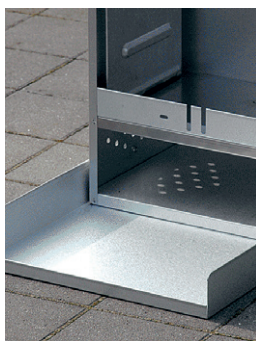


97035



90020

N° d'art. 96009	Conduit de fumée	acier inoxydable
N° d'art. 90020	Socle pour fumoirs	tôle d'acier, aluminisée pour 150, 410, 520, 630, 770 et 880
N° d'art. 90029	Socle pour fumoirs	acier inoxydable pour 150, 410, 520, 630, 770 et 880
N° d'art. 91020	Socle pour fumoirs	tôle d'acier, aluminisée pour 260 et 360
N° d'art. 91029	Socle pour fumoirs	acier inoxydable pour 260 et 360
N° d'art. 90019	Socle pour armoire à fumer à froid	acier inoxydable pour « Midi » et « Maxi »





Peetz

Metallverarbeitung e. K.

Bergmecke 15

D-59872 Meschede-Freienohl

Téléphone : +49 (0) 2903 / 6362

Téléfax : +49 (0) 2903 / 2578

www.peetz-onlineshop.de

info@peetz-onlineshop.de

