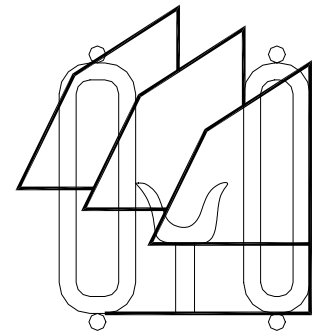


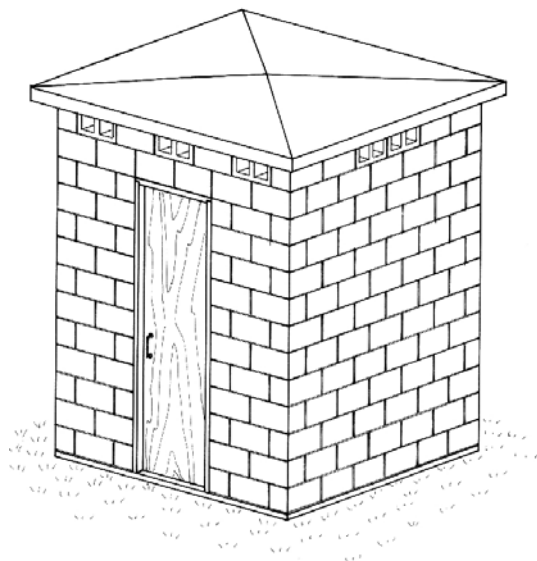
FUMOIRS À VIANDES



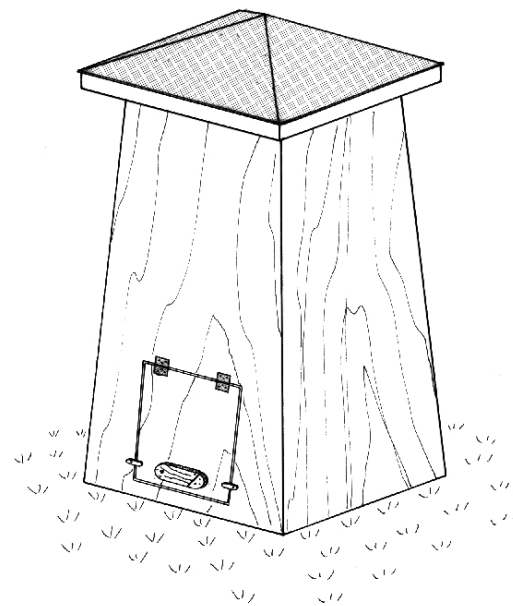
80008

Révision
2002-07

INSTRUCTIONS COMPLÈTES



EN BLOCS DE BÉTON



CHARPENTE EN BOIS

FUMOIRS À VIANDES EN BLOC DE BÉTON

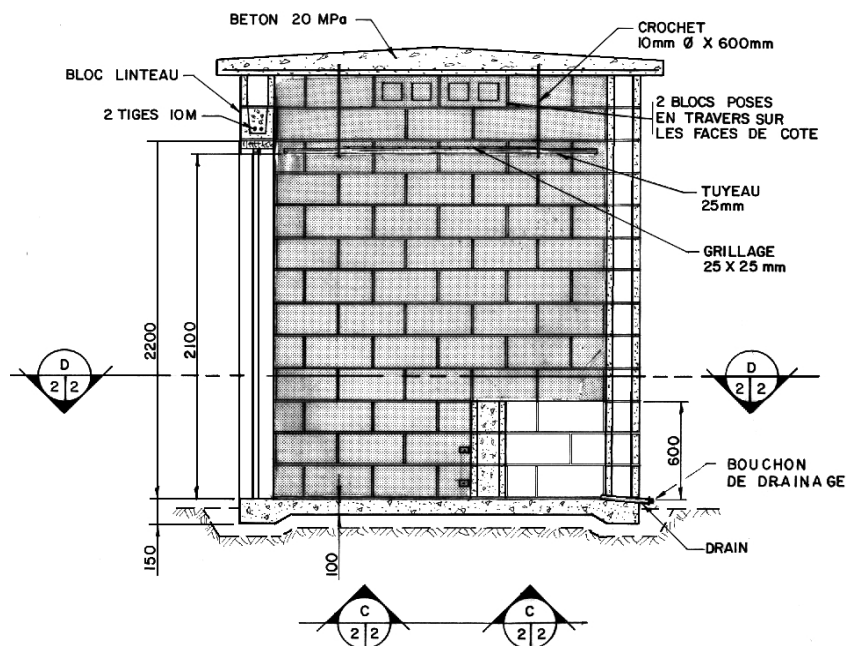
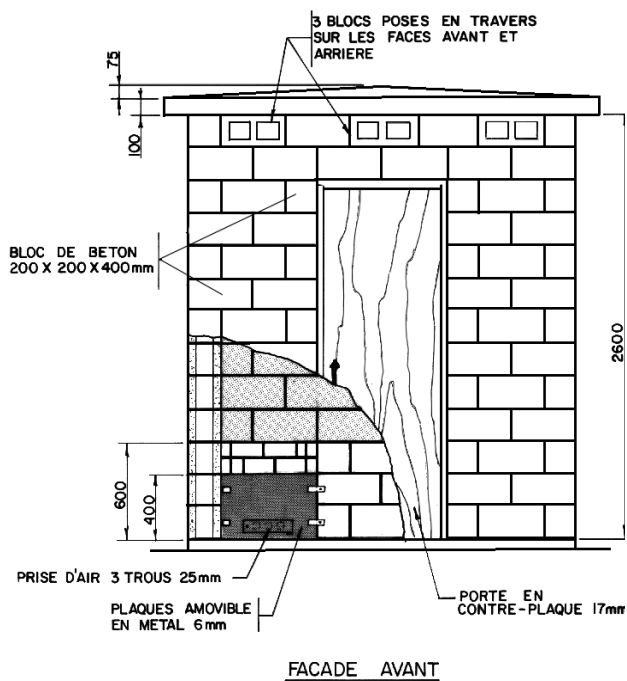
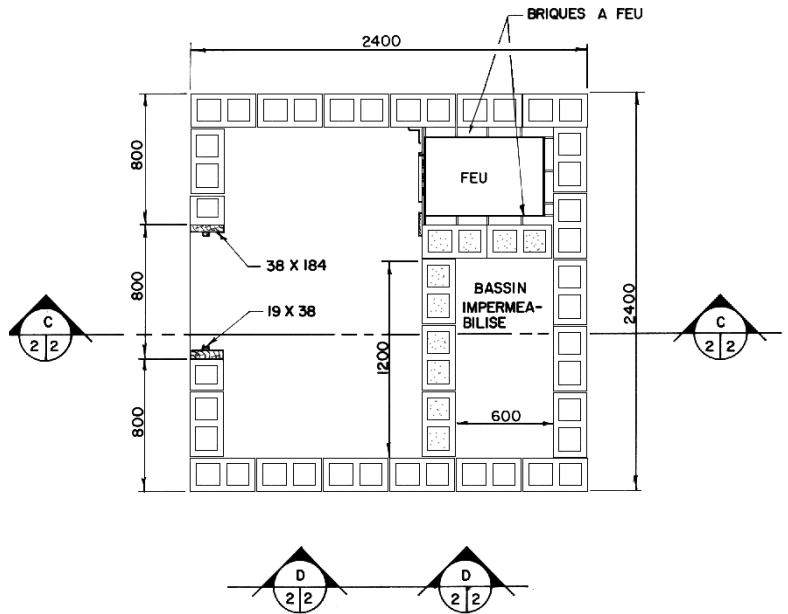
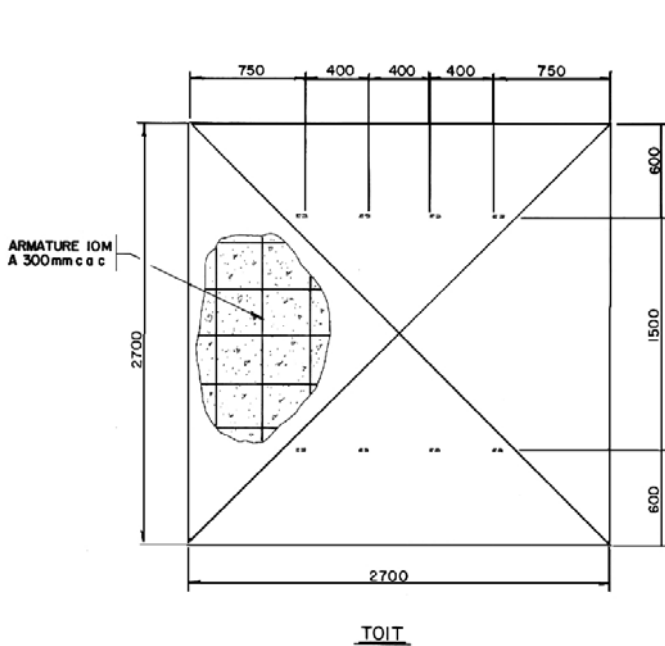
Ce fumoir, en blocs de béton, de 2 700 mm de côté, repose sur un plancher de béton et est recouvert par un toit également en béton.

On retrouve à l'intérieur un endroit pour le feu ainsi qu'un bassin contenant de l'eau.

La présence de ce bassin permet de diminuer la déshydratation de la nourriture.

La viande est suspendue à des tuyaux retenus par des crochets ancrés dans le toit de béton.

Sur les tuyaux, on peut placer un grillage pour y étendre le poisson à fumer.



CHARPENTE DE BOIS

Ce plan se veut une suggestion pour la construction d'un petit fumoir à viande.

La charpente de bois, de forme carrée, est plus large à la base qu'au sommet. Elle est construite de pièces de 38 mm x 89 mm et de 38 mm x 64 mm recouvertes de contreplaqué de 8 mm. Le tout est chapeauté par un toit à quatre côtés.

Les dimensions suggérées sont: , base: 1 200 mm
sommet: 900 mm Hauteur: 1 725 mm.

Au sommet, 3 tuyaux de 25 mm de diamètre reposent dans des encoches faites dans les 38 mm x 89 mm. Ces tuyaux servent à suspendre la viande.

Ils sont recouverts d'un grillage sur lequel on dépose le poisson à fumer.

On accède aux tuyaux et au grillage au moyen du couvercle (ou toit) qu'on bascule sur ses charnières.

L'aération se fait par la corniche sous laquelle est aménagée une ouverture grillagée faisant tout le périmètre.

Le fumoir n'a pas de plancher. On fait donc le feu à même le sol, à l'extérieur de la cabane. C'est seulement quand les conditions de braises sont satisfaites qu'on transporte le fumoir sur le feu.

