

Rauchanlage, Räucherammer
 Tipps für: Blutwurst, Leberwurst
 Gesamtzeit: 6 Stunden und 15 Minuten
 Hinweis: bereits gekocht, kalt

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Trocknen	30			90	schnell
2	Räuchern	30			20	langsam
3	Trocknen	30			10	schnell
4	Räuchern	30			20	langsam
5	Trocknen	30			10	schnell
6	Räuchern	30			20	langsam
7	Trocknen	30			10	schnell
8	Räuchern	30			20	langsam
9	Trocknen	30			10	schnell
Eine Gewähr kann für das Programm nicht gegeben werden.						
* Entsprechend gewünschter Farbe verändern						

**Sie haben Ihr Programm nicht gefunden ?
 Fragen Sie uns , wir helfen Ihnen gerne weiter !**

Fa. Hoffmann
 Salzhandelsstr. 66
 D- 04158 Leipzig
 Telefon: +49 (0)341 392 80 668
 Funk: +49 (0)177 40 30 330
info@rauchanlagen-reparatur.de
www.rauchanlagen-reparatur.de



Hier ein Teil unserer Leistungen zur Rauchanlagenreparatur :

- Einbau von neuen Steuerungen,
 - wenn die alte Steuerung defekt oder nicht mehr zeitgemäß ist
 - oder ein automatischer Produktionsprozess mit allen Sicherheits-Sicherheitsfunktionen erforderlich ist
- Nachrüstungen von :
 - Umluftkühlungen, automatische Reinigung,
 - Feuchteregelung, Feuchtsteuerung
 - Dusche, Reiferäume, Reifeanlagen
- Modernisierung von Kochkesseln
- Raucherzeugung umbauen oder ergänzen
- Umstellung der Rauchanlage auf Gas, Elektro oder Dampf
- Hilfe bei der Planung von Fleischereien
- Hilfe beim Umzug in eine andere Filiale
- Erstellung von Rauchprogrammen
- Service Rohrreinigung