

Rauchanlage, Räucherammer Tips für:
 Bockwurst räuchern
 Gesamtzeit: 2 Stunden und 17 Minuten

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Umröten	45			20	schnell
2	Trocknen	50			30	schnell
3	Räuchern	50			30*	schnell
4	Trocknen	55			10	schnell
5	Räuchern	60			30*	schnell
6	Kochen	74		99	30	langsam
7	Trocknen/Evakuieren	50			2	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: +49 341 392 80 668
 Funk: +49 177 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 Sicherheitsfunktionen erforderlich ist
- Nachrüstungen von :
 - Umluftkühlungen, automatische Reinigung,
 - Feuchteregelung, Feuchtsteuerung
 - Dusche, Reiferäume, Reifeanlagen
- Modernisierung von Kochkesseln
- Räucherzeugung 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