

Rauchanlage, Räucherammer
Produkt: Kassler, roh geräuchert u. braten
Gesamtzeit: 1 Stunde und 50 Minuten

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Trocknen	70			60	schnell
2	Räuchern	65			30	schnell
3	Trocknen	65			10	schnell
4	Braten	120	56			langsam
5	Trocknen/Evakuieren	50			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