

Rauchanlage, Räucherammer
Produkt: Salami - gereift, getrocknet, geräuchert.
Gesamtzeit: 71 Stunden 30min

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Reifen	24		60	6 Stunden	langsam
2	Reifen	24		92	18 Stunden	langsam
3	Trocknen	24		70	60	langsam
4	Räuchern	22			10	langsam
5	Reifen Intervall	20		84/86	24 Stunden	langsam
6	Trocknen	20			40	langsam
7	Räuchern	20			10	langsam
8	Reifen Intervall	20		74/76	12 Stunden	langsam
9	Trocknen	20			10	langsam
10	Räuchern	20			10	langsam
11	Trocknen	20			10	langsam
12	Wiederholung					
	Schritt10-11 3X					
13	Reifen Intervall	20		76/78	8 Stunden	langsam

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 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