

Rauchanlage, Räucherammer
Produkt: Cabanoss räuchern,garen
Gesamtzeit: 1 Stunde und 57 Minuten

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Kochen	48			15	langsam
2	Trocknen	55			30	schnell
3	Räuchern	55			20	schnell
4	Trocknen	58			5	schnell
5	Räuchern	58			20	schnell
6	Garen	80			25	schnell
7	Trocknen	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