

Rauchanlage, Räucherammer
 Produkt: Knackwurst, Mettwurst,
 Gesamtzeit: 6 Stunden und 15 Minuten
 Hinweis: Langsame Fahrweise

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Trocknen	28			150	langsam
2	Trocknen	28			45	schnell
3	Räuchern	28			25	schnell
4	Trocknen	28			20	schnell
5	Räuchern	28			25	langsam
6	Trocknen	28			20	schnell
7	Räuchern	28			25	langsam
8	Trocknen	28			20	schnell
9	Räuchern	28			25	langsam
10	Trocknen	28			20	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
- 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