

Rauchanlage, Räucherammer Tips für:
 Fleischwurst-Rinderkranzdarm räuchern
 Gesamtzeit: Kernsteuerung
 Hinweis: schnelle Fahrweise

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Umröten	50			15	schnell
2	Trocknen	55			30	schnell
3	Räuchern	55			10*	schnell
4	Räuchern	72			10	schnell
5	Kochen	75	72	99		langsam
6	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
- 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