

Rauchanlage, Räucherammer Tipps für:  
 Wiener Würstchen räuchern  
 Gesamtzeit 3 Stunden und 17 Minuten

Schritt	Prozess	Temperatur °C	Kern °C	Feuchte %	Prozesszeit min	Umluft
1	Umröten	45			20	schnell
2	Trocknen	50			25	schnell
3	Räuchern	50			30*	schnell
4	Trocknen	55			10	schnell
5	Räuchern	60			30*	schnell
6	Kochen	74		99	20	langsam
7	Trocknen/Evakuierten	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 (0)341 392 80 668  
 Funk: +49 (0)177 40 30 330  
[info@rauchanlagen-reparatur.de](mailto:info@rauchanlagen-reparatur.de)  
[www.rauchanlagen-reparatur.de](http://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