

Räucheröfen



www.Aqua-Tech.eu

Räucheröfen

Überblick

Räuchern stellt, neben Trocknen und Salzen, wohl eine der ältesten Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln dar und ist zugleich die wohlschmeckendste Art. Selbst zu räuchern ist für Gastronomen, Caterer, Metzger oder Fischhändler eine Möglichkeit, das Angebot zu erweitern und gleichzeitig den Gewinn und das Image zu heben. Neben verschiedenen Fischen und Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, Wild, Geflügel) eignen sich zum Räuchern auch einige andere Lebensmittel wie Kartoffel, Tofu, Käse, Eier usw. Je nach Produkt und Ofen werden die Lebensmittel dabei hängend oder liegend geräuchert. Generell unterscheidet man zwischen Kaltrauch, Warmrauch und Heißrauch.

Kalträuchern erfolgt bei einer Temperatur von 0-30 °C und eignet sich besonders für Lachs und Speck. Man nimmt feines trockenes Sägemehl zündet dies mit Glut, Anzünder oder Ähnlichem, so dass das Sägemehl bei möglichst geringer Wärmeentwicklung nur glimmt und qualmt.

Warmräuchern erfolgt bei einer Temperatur von 30-60 °C und eignet sich besonders für Schinken und Würste. Hierbei werden kleine Holzstücke verwendet, um eine stärkere Glut zu bekommen und diese dann mit Sägemehl abgedeckt, so dass damit Wärme und Rauch erzeugt werden.

Heißräuchern erfolgt bei einer Temperatur von 60-120 °C und eignet sich besonders für Fische und Geflügel. Hierbei wird, wie beim Warmrauch, die Glut mit Sägemehl abgedeckt, sodass damit die Hitze zum garen und der Rauch zum Räuchern erzeugt werden.

Je nach Räucherofen sind Heizungen für verschiedene Brennmaterialien erhältlich, welche bei den mittleren Räucherschrankten teilweise auch austauschbar sind. Eine Holzheizung eignet sich besonders zum Kalträuchern. Zum Warm- und Heißräuchern eignet sich besser eine Gas- oder Elektroheizung. Mit der Elektro- oder Gasheizung wird der Ofen aufgeheizt. Zu jeder Elektro- oder Gasheizung wird ein Sägemehlpfännchen geliefert. Dieses wird mit Sägespäne oder Sägemehl, bevorzugt aus Hartholz (Buche, Eiche, Erle), befüllt, welches am besten etwas befeuchtet wird. Für die Rauchentwicklung wird es dann auf die Heizspirale oder den Gasbrenner gestellt und dadurch zum Räuchern gebracht. Bei Elektroheizungen lässt sich die Temperatur genau steuern, sofern der Ofen über einen Thermostat verfügt, welcher besonders zu empfehlen ist. Einige Geräte haben zudem eine Zeitschaltuhr, welche das Einhalten bestimmter Räucherzeiten wesentlich vereinfacht.

Wir bieten eine komplette Produktreihe von Räucheröfen, von kleinen Räuchergeräten über mittlere Räucherschrankten bis zu großen Räucheranlagen, die ein Fassungsvermögen bis zu 400 Stück Fische oder 250 Kilogramm Fleisch aufweisen. Sondermodelle wie Räucherhäuschen (siehe erste/letzte Seite) sind auf Anfrage möglich. Die Öfen sind teils in verschiedenen Materialien verfügbar: verzinkter oder nichtrostender Stahl (V2A).

Hergestellt in der Europäischen Union!

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räuchergeräte

Auswahl

Mit Elektroheizung



UR-6



KC-18



HS-24



HS-48



HS-36



RM-28



RM-42
mit Einlegerosten und Tropfblechen



RM-56

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räucherschränke

Auswahl

Mit Holzheizung



FA-1

Mit Gasheizung



FA-2

Mit Elektroheizung



FA-2



FA-2a



FA-2b



FA-2c



FA-4
mit Innenbeleuchtung



FA-5
mit Rollwagen



FA-6
mit Raucherzeuger

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räucherschränke

Ausstattung

| Typ FA-1 bis FA-3 | | Typ FA-4 bis FA-6 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Türe doppelwandig mit Schaumdichtung</p> <p>Türsterngriffe außen mit Scharnieren innen</p> <p>Heizung wechselbar mit Schublade (bei FA-1-2)</p> <p>Thermometer inkludiert (in Türe eingebaut) oder Thermostat (bei FA-2a-c Elektro)</p> <p>Kaltraucherzeuger unten eingebaut (bei FA-2a-c Elektro)</p> <p>Kaltraucheinsatz oder Kaltrauchgenerator (für FA-1-2 optional)</p> <p>Türsichtfenster und Innenbeleuchtung (für FA-2-3 optional)</p> <p>Stangen und Haken oder Roste (Zubehör)</p> <p>Rohre, Rohrknien und Rohrhut (Zubehör)</p> | | <p>Rohranschluss</p> <p>Regulierschieber</p> <p>Kondensatschale</p> <p>Innenwand</p> <p>Isolierung</p> <p>Außenwand</p> <p>Auflageebenen</p> <p>Tropfblech</p> <p>Lamellenblech</p> <p>Heizung (H-G-E)</p> <p>Fußsockel</p> |
| <p>Räucherhäuschen mit oder ohne Dach (basierend auf FA-2b-c), auf Anfrage</p> | | <p>Größere Räucheranlagen mit oder ohne Kühlung (auch Doppelkammer), auf Anfrage</p> |

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räucheröfen

Eigenschaften

| Größe | Kleinere Räuchergeräte | | | | | | | |
|-------------|----------------------------------------------|------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Typ | UR-6 | KC-18 | HS-24 | HS-48 | HS-36 | RM-28 | RM-42 | RM-56 |
| Außenmaß | 31x46x25 | 62x40x58 | 45x45x35 | 45x85x35 | 52x60x44 | 52x75x50 | 52x75x58 | 52x75x74 |
| Rostmaß | 30x40 | 30x40 | 30x40 | 30x80 | 33x53 | 33x53 | 33x53 | 33x53 |
| Ebenen | 1 | 3 | 2 | 2 | 5 | 2 | 3 | 4 |
| Abstand | 0 | 100 | 80 | 80 | 40 | 80 | 80 | 80 |
| Rohr Ø | 0 | 0 | 0 | | | 40 | | |
| Temperatur | 200 | 200 | 250 | | | 300 | | |
| Heizung | Elektro (220-240 Volt) | | | | | | | |
| Leistung | 1,5 | 1,4 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 2,2 | 2,8 | 2,8 |
| Gewicht | 9 | 20 | 25 | 40 | 35 | 57 | 68 | 79 |
| Fische* | 6 | 18 | 24 | 48 | 36 | 28 | 42 | 56 |
| Fleisch* | 2 | 5 | 7 | 14 | 12 | 8 | 12 | 16 |
| Steuerung | Thermostat | Thermostat und Zeitschaltuhr | | | | | | |
| Gehäuse | einwandig | doppelwandig isoliert | | | | | | |
| Türanschlag | unten | rechts | unten | | | rechts | | |
| Türgriffe | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Zubehör | Auflege-/Flachroste und Einlege-/Winkelroste | | | | | | | |

| Größe | Mittlere Räucherschrank | | | | | Größere Räucherschrank | | |
|-------------|---------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------------------------------|------------|------------|
| Typ | FA-1 | FA-2 | FA-2a | FA-2b | FA-2c | FA-4 | FA-5 | FA-6 |
| Außenmaß | 50x40x100 | 50x40x150 | 70x40x150 | 70x60x150 | 70x60x180 | 107x70x180 | 107x80x180 | 107x80x200 |
| Stockmaß | 39 | 39 | 59 | 59 | 59 | 90 | 90 | 90 |
| Ebenen | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 8 | 8 | 8 |
| Abstand | 150 | | | | | 100 | | |
| Rohr Ø | 130 | | | | | 130 | | |
| Temperatur | 130 | | | | | 130 | | |
| Heizung | Holz und Gas oder Elektro | | | | | Holz oder Gas oder Elektro | | |
| Leistung | 2/8 | 2/8 | 6/8 | 6/8 | 6/8 | 10/21 | 10/21 | 10/21 |
| Gewicht | 46 | 65 | 78 | 98 | 116 | 160 | 175 | 190 |
| Fische* | 15-20 | 30-35 | 45-60 | 65-80 | 120-130 | 200-220 | 260-280 | 320-340 |
| Fleisch* | 8-10 | 20-25 | 30-40 | 50-65 | 80-100 | 150-160 | 180-190 | 220-230 |
| Rollwagen | nicht möglich | | | | | optional möglich | | |
| Ventilator | nicht möglich | | | | | optional hinten | | |
| Steuerung | rechts möglich | | | | | rechts od. links | | |
| Gehäuse | doppelwandig isoliert | | | | | doppelwandig isoliert | | |
| Türanschlag | rechts | | | | | rechts od. links | | |
| Türgriffe | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| Optionen | Ext. Rauchgenerator, Innenbeleuchtung | | | | | Ext. Raucherzeuger, Türsichtfenster | | |
| Zubehör | Roste oder Haken und Stangen | | | | | | | |

Maße (BxTxH) in cm, Abstand (Auflageebenen) in mm, Rohr Ø (Kaminanschluss) in mm.

Temperatur: Max. Temperatur in °C; Leistung in kW (Elektro/Gas). Gewicht: ca. in kg.

*Kapazität: Fische in Stück Portionsforellen (à 250 g), Fleisch in kg.

Qualität zum fairen Preis!

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räuchertechnik

Zubehör



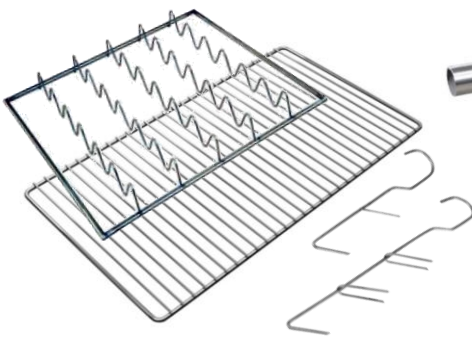
Rohrhut



Rauchrohre



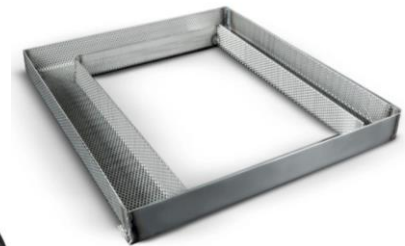
Rohrknie



Roste und Haken



Ext. Kaltrauchgenerator



Int. Kaltraucheinsatz



Türsichtfenster



Umluftventilator



Programmsteuerung

Fachberatung:

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Räucherhäuschen

Optionen



Mit oder ohne Dach und Abzugshaube und mit oder ohne Kaltraucherzeuger und Holzregal

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte:

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu