

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-3a



FA-3b



FA-3c



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-3a-c Elektro)</p> <p>Kaltraucherzeuger unten eingebaut (bei FA-3a-c Elektro)</p> <p>Kaltraucheinsatz oder Kaltrauchgenerator (für FA-1-2 optional)</p> <p>Türsichtfenster und Innenbeleuchtung (für FA-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-3b-c), auf Anfrage</p>	<p>H Holz</p> <p>G Gas</p> <p>E Elektro</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-3a	FA-3b	FA-3c	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	Rohre und 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 (á 250 g), Fleisch in kg (zirka).

Qualität zum fairen Preis!

AquaTech

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

Räucheröfen

Eigenschaften

Größe	Mittlere Räucheröfen		Größere Räucheröfen	
Typ	RO-15	RO-30	RO-150	RO-200
Außenmaß	39x41x86	39x41x125	94x75x150	94x75x200
Innenmaß	33x37x67	33x37x106	63x54x135	63x54x185
Ebenen	3	6	6	9
Rohr Ø	100		120	
Temperatur	100		120	
Heizung	Elektro (220-240 V)		Elektro (380-420 V)	
Leistung	2	2	6	6
Fische*	15	30	150	200
Fleisch*	10	20	75	100
Rollwagen	nicht möglich		optional möglich	
Ventilator	nicht möglich		oben möglich	
Steuerung	rechts		links	
Gehäuse	doppelw. isoliert (25 mm)		doppelw. isoliert (50 mm)	
Türanschlag	links		rechts	
Türriegel	2	3	2	3
Optionen	Ext. Raucherzeuger			
Zubehör	Rohre und Roste oder Haken			



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



RO-150

mit Rollwagen und Auffahrampen sowie Umluftventilator und Raucherzeuger

Bestes Preis/Leistungsverhältnis!

AquaTech

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

Räuchertechnik

Zubehör



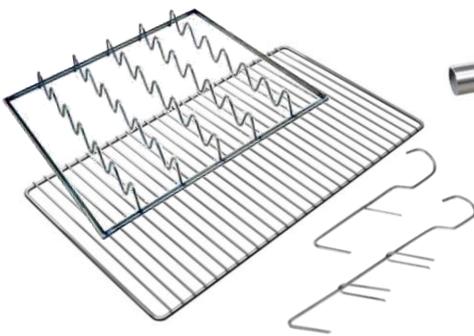
Rohrhut



Rauchrohre



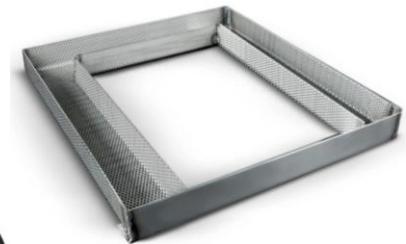
Rohrknie



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