



RÄUCHERMAX
Seit 45 Jahren

RÄUCHERMAX

Seit mehr als 45 Jahren nimmt der Räuchermax eine herausragende Position im Bereich der Gar- und Räuchertechnik ein.

Bei unserem Räuchermax handelt es sich um ein Profi-Räuchergerät der Spitzenklasse, welches von Experten hervorragend getestet wurde und das sich auch bei unseren Kunden bestens bewährt hat.

Durch unsere langjährige Erfahrung im Bereich der Gar- und Räuchertechnik und der engen Zusammenarbeit mit Fachleuten aus sämtlichen Bereichen der Lebensmittel- und Gastronomiebranche, konnte der Räuchermax immer weiter optimiert und an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst werden.



Räuchermax L

Der Räuchermax ist das Spitzengerät für Gastronomie und Hobby. Seine neue innovative Einfachheit der Räuchertechnik überzeugt.



REZEPT

Fruchtige Hähnchenspieße mit Curry-Dip

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilet, 1 kleine frische Ananas, Salz, weißer Pfeffer, Currypulver und Olivenöl zum Einpinseln

Für den Dip:

1 Eßl. Olivenöl
1 kl. Zwiebel in feine Würfel geschnitten
1 Teel. Currypulver, 125 ml Mayonnaise
1 Eßl. Aprikosenmarmelade, Salz
1 Eßl. Weißweinessig

Zubereitung:

Hähnchenbrust trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Ananas schälen und den inneren Strunk entfernen. Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Hähnchenbrustwürfel abwechselnd mit den Ananaswürfeln auf Spieße stecken und mit Olivenöl einpinseln.

Die Spieße auf einen Flachrost legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. garen. Nach 10 Min. Garzeit die Heizplatte zuschalten, damit sich das Räuchermehl entzündet und die letzten 10 Min. Spieße mit Rauchzufuhr fertig garen.

Für den Dip alle Zutaten miteinander glatt rühren.

Guten Appetit



RÄUCHERZEITEN

Der Räuchermax ermöglicht Räuchern und Garen in einem Arbeitsgang

Durch das Verfahren des Liegendröucherns bleibt der Saft im Räuchergut enthalten, somit wird der Geschmack intensiviert, und das Gewicht des Räucherguts ändert sich während des Vorgangs nur geringfügig.



Forelle 300 g	150° C	20 min.
Lachs-Steaks	90° C	20 min.
Hähnchenschenkel	180° C	45 min.
Hackbraten 500 g	180° C	45 min.
Haxe vorgegart	200° C	60 min.
Eier gekocht u. geschält	50° C	10 min.



TECHNISCHE DETAILS / ZUBEHÖR

Ein komplett aus Edelstahl gefertigtes Gehäuse ermöglicht eine hygienische Verarbeitung des Räucherguts und erleichtert außerdem die Reinigung des Gerätes.

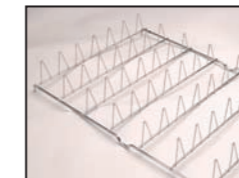
Im Innenraum liegende Heizstäbe und ein spezieller Thermostatfühler ermöglichen ein schnelles Erreichen der Betriebstemperatur und sorgen für eine gleichbleibende Temperierung des Garraums.

Die Bauart des Räuchermax garantiert eine gleichmäßige Rauch- und Wärmezirkulation und somit ein gleichmäßiges Räucherergebnis auf allen Einschubebenen.

Die ebenfalls im Lieferumfang enthaltenen Tropfbleche verhindern ein unerwünschtes Tropfen des Räucherguts der oberen Ebenen auf die darunter liegenden.

Kein Druckaufbau im Ofeninneren - das Risiko einer Verpuffung wird somit ausgeschlossen.

In Sachen Stromverbrauch ist der Räuchermax unschlagbar; die komplette Isolierung des Innenraums ermöglicht ein Maximum an Leistung bei einem Minimum an Energieaufwand.



Produkt	Maße in cm (L x B x H)	Gewicht	Zubehör		
Räuchermax L	75 / 52 / 50	57 kg	Forellennrost (2)	Tropfblech (2)	Räucherpfanne (1)
Räuchermax XL	75 / 52 / 58	68 kg	Forellennrost (3)	Tropfblech (3)	Räucherpfanne (1)
Räuchermax XXL	75 / 52 / 74	79 kg	Forellennrost (4)	Tropfblech (4)	Räucherpfanne (1)

Alle Gerät werden bei einer Spannung von 240 V, und einer Leistung von 2,8 KW (Räuchermax L 2,2 KW) betrieben.

