

Räuchern mit Allem drum und dran, so gelingt es richtig !

Richtig Räuchern

**Im Grunde genommen kann man in jeder Blechkiste räuchern!
Gute Räucherwaren gelingen jedoch nur mit Gutem Gerät.**

Denn die gleichmäßige Temperatur und Rauchdichte in der Kammer, unabhängig davon wie geräuchert wird, Kalt, Warm oder Heiß bestimmen die Qualität des fertigen Produktes.

Durch die Anordnung und Konstruktion der einzelnen Elemente ist bei den von uns angebotenen Räuchergeräten immer eine optimale Rauchverteilung und absolut rußfreier Rauch gewährleistet.

Das angewandte System hat sich sowohl im Hobbybereich als auch bei professionellen

Anwendern seit 40 Jahren bestens bewährt.

Die Räuchergeräte werden nach Bestellung gefertigt, sodass auch Änderungen und Maßanfertigungen, je nach den Platzverhältnissen vor Ort möglich sind.

Kaltrauch	Warmrauch
Erfolgt bei Temperaturen zwischen 25° bis 30° C. Man nimmt feines trockenes Sägemehl zündet dies mit Glut, Anzünder oder Ähnlichem, so dass das Sägemehl nur räuchert (qualmt).	Erfolgt bei Temperaturen zwischen 40° bis 70° C. Hierbei verwenden Sie kleine Holzstücke, bevorzugt Hartholz, um eine stärkere Glut zu bekommen und decken diese mit Sägemehl ab, so dass Sie Wärme und Rauch im Rauchofen haben.
Heißrauch Hier wird entsprechend gefeuert, um eine Temperatur zwischen 90° bis 100° C zu erreichen. Auch wird, wie beim Warmrauch, die Glut mit Sägemehl abgedeckt. Wir empfehlen aufheizen beim Warmrauch bis ca. 60° C. Beim Heißrauch bis ca. 95° C und dann jeweils die Glut mit Sägemehl abdecken. So erreichen Sie Hitze und Rauch.	
Elektro- oder Gasheizung Eine Elektro- oder Gasheizung benötigen Sie nur zum Warm- und heiß räuchern. Mit der Elektro- oder Gasheizung heizen Sie das Gerät auf. Der Rauch wird auch hier durch Sägemehl erzeugt. Zu jeder Elektro- oder Gasheizung wird ein Sägemehltisch geliefert. Dieser wird bei der Rauchentwicklung auf die Elektroheizspirale oder den Gasbrenner gestellt und dadurch wird das Sägemehl gezündet, bzw. zum Räuchern gebracht.	
Die Reifung von Rohwurst und Salami verläuft am Sichersten bei Temperaturen um die 20 Grad, je nach Ort der Aufstellung der Kammer ist besonders in der kalten Jahreszeit, die Unterstützung durch eine Thermostat gesteuerte Elektroheizung sehr hilfreich um Fehlfabrikate zu vermeiden. Stimmt dann noch die erforderliche Luftfeuchtigkeit kann man in der Kammer fast ideale Bedingungen zur Reifung erzeugen.	

Damit es auch immer gelingt - ein umfangreiches Räucherprogramm
von einem Deutschen Hersteller.

Beelonia Räuchertechnik seit 1880