Räuchermax L

Zum ausgewähltem Artikel »

Hersteller: K+F

EAN: 4060597259621

Lieferzeit: ca.Zwischen **16.12.2025** und **18.12.2025** bei heutigem Zahlungseingang

1.928,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 12.12.2025 - 21:42 Uhr)

Produktbeschreibung:

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.

Der Räuchermax L ist das kleinste Gerät der Räuchermax-Serie. Durch seine kompakte Konstruktion eignet er sichbesonders gut für den Einsatz im Privatbereich und in der Gastronomie.

	Räuchermax L	Räuchermax XL	Räuchermax XXL
Maße in cm (LxBxH)	75/52/50	75/52/58	75/52/74
Gewicht	57kg	68kg	79kg
Fassungsvermögen	28 Fische (à 250g)	42 Fische (à 250g)	56 Fische (à 250g)
Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	Forellenrost (2) Tropfblech (2) Räucherpfanne (1)	Forellenrost (3) Tropfblech (3) Räucherpfanne (1)	Forellenrost (4) Tropfblech (4) Räucherpfanne (1)
Sonderzubehör	Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln	Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln	Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln
Leistung und Verbrauch	240V/ 2,2KW	240V/ 2,8KW	240V/ 2,8KW
Besonderheiten	2 Einschubebenen für jew.	3 Einschubebenen für jew.	4 Einschubebenen + 3

	14 Fische je Ebene	14 Fische je Ebene (à 250g) + 2 zusätzliche Zwischenebenen, durch welche auch bei halber Auslastung des Ofens eine gleichmäßige Positionierung des Räucherguts im Garraum ermöglicht wird.	zusätzliche Zwischenebenen, durch welche auch bei halber Auslastung des Ofens eine gleichmäßige Positionierung des Räucherguts im Garraum ermöglicht wird.

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44 ·D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-92897919 ·Fax: +49-6449-92897911
E-Mail: info@dross-professional-services.com
https://www.dross-professional-services.com

HOTLINE
Mo. - Sa.
09:00 - 19:00 Uhr
06449
92897919

www.germanoutletstore.de - www.kf-gastrobraeter.de - www.mue-gasbraeter.de - www.justus-ofenshop.de - www.justus-grillshop.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen