Räuchermax XL

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F EAN: 4060597259638

Lieferzeit: ca.Zwischen **25.11.2025** und **27.11.2025** bei

heutigem Zahlungseingang

2.159,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten (Datum: 22.11.2025 - 18:36 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 XL ist das mittelgroße Gerät der Räuchermax-Serie. Seine kompakte Konstruktion in Verbindung mit seinem hohen Fassungsvermögen machen dieses Gerät zu einem Spezialisten im Bereich der mobilen Räucherei, Partyservice oder Catering.

	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. 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	4 Einschubebenen + 3 zusätzliche Zwischenebenen, durch welche auch bei halber Auslastung des Ofens eine gleichmäßige Positionierung des Räucherguts im Garraum ermöglicht wird.
		ermöglicht wird.	ermognent wird.



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



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