Räuchermax XXL

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F

EAN: 4060597259645

Lieferzeit: ca.Zwischen 22.12.2025 und 24.12.2025 bei

heutigem Zahlungseingang

2.386,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten (Datum: 18.12.2025 - 05:10 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 XXL ist das große Gerät der Räuchermax-Serie. Sein großes Fassungsvermögen eignet sich ideal für den Einsatz in Großküchen, fischverarbeitenden Betrieben und Metzgereien.

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