

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH

Kirchstraße 44

D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919 Fax: +49(0)6449-92897911 E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß

Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 22.11.2025

Angebotnummer: 1763832938

## **Angebot**

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild Artikel Preis



Räuchermax XL Hersteller: K+F

EAN: 4060597259638

2.159,00 EUR

inkl. 19 % MwSt.: 344,71 EUR

Versandkosten: 0,00 EUR

Summe: **2.159,00 EUR** 

## **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 (3) Tropfblech (3)	Forellenrost (4) Tropfblech (4)

	Räucherpfanne (1)	Räucherpfanne (1)	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	3 Einschubebenen für jew. 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.	4 Einschubebenen + 3 zusätzliche Zwischenebenen, durch welche auch bei halber Auslastung des Ofens eine gleichmäßige Positionierung des Räucherguts im Garraum ermöglicht wird.