Räuchermax L

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: ChattenGlut Basic

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 - 23:31 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

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



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