

# Räuchermax XL

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)



Hersteller: ChattenGlut Basic

EAN: 4060597259638

Lieferzeit: ca.Zwischen **06.02.2026** und **10.02.2026** bei  
heutigem Zahlungseingang

**2.159,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 04.02.2026 - 11:33 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	<b>75/52/58</b>	75/52/74
Gewicht	57kg	<b>68kg</b>	79kg
Fassungsvermögen	28 Fische (à 250g)	<b>42 Fische (à 250g)</b>	56 Fische (à 250g)
Zubehör (im Lieferumfang enthalten)	Forellenrost (2) Tropfblech (2) Räucherpfanne (1)	<b>Forellenrost (3) Tropfblech (3) Räucherpfanne (1)</b>	Forellenrost (4) Tropfblech (4) Räucherpfanne (1)
Sonderzubehör	Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln	<b>Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln</b>	Flachrost, Tropfblechzwischenlager aus Edelstahl, Räuchermehl, Rauchharzentferner, wahlweise Fischrost mit 6,7 oder 8 Winkeln
Leistung und Verbrauch	240V/ 2,2KW	<b>240V/ 2,8KW</b>	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.
----------------	---	---	---



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](mailto:info@dross-professional-services.com)  
<https://www.dross-professional-services.com>



06449  
92897919

[www.germanoutletstore.de](http://www.germanoutletstore.de) - [www.kf-gastrobraeter.de](http://www.kf-gastrobraeter.de) - [www.mue-gasbraeter.de](http://www.mue-gasbraeter.de) - [www.justus-ofenshop.de](http://www.justus-ofenshop.de) - [www.justus-grillshop.de](http://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