

Wir haben dem Glimmrauch Dampf gemacht!

NEU Der RATIO-HYBRID

2 Räucherverfahren – 1 System



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK: ALL BENEFITS AT A GLANCE:

- Kombination eines RATIO-TOP Glimmraucherzeugers mit einem Dampfraucherzeuger
- Die RATIO-HYBRID Baureihe ist bei jedem RATIO TOP platzsparend nachrüstbar
- Kurze Rauchzeiten dank der raschen Erzeugung einer hohen Rauchkonzentration
- Variabel einstellbare Rauchintensität durch die patentierte TOP-Einrichtung: Hohe Flexibilität von Raucharomen und Farbgebung
- Einfacher und schneller Wechsel zwischen Dampfrauch und Glimmrauch
- Genießen Sie die Vorteile unseres bewährten
 Glimmraucherzeugers RATIO-TOP und schalten
 Sie bei Bedarf ganz bequem auf Dampfrauch um
- Stellen Sie sich die Flexibilität vor: In der ersten Charge Schinken mit Glimmrauch räuchern für ein kräftiges Raucharoma und optimale Konservierung, in der Nächsten die Würstchen mit Dampfrauch behandeln, für einen zarten Darm mit optimaler Farbe und perfektem Geschmack

- Combination of the RATIO-TOP smouldering smoke generator with a steam smoke generator
- Easy and space saving retrofit oft the RATIO-HYBRID components at any existing RATIO-TOP
- Short smoking times thanks to the fast generated and high smoke densities
- The patented TOP-device makes different smoke densities possible: High flexibility of smoke flavourings and colour nuances
- Easy and quick switch from smouldering smoke to steam smoke
- Enjoy the benefits of our patented smouldering smoke generator RATIO-TOP and, if desired, just switch conveniently to steam smoke
- Imagine your new flexibility: The first load with ham products is smoked with smouldering smoke for an intense flavor and optimum preservation, for the next load with sausages you can use steam smoke to receive a tender casing, optimum colour and a perfect taste. All with just one system and a change in just a second!



