





DER ROHWURSTSPEZIALIST

Reife- & Klimaanlagen



Turbo Anlagen

- Kalttrocknen bei ca. 4-5°C / Feuchte 50-60%
- viel Luftvolumen, die Luft wird von links nach rechts abwechselnd im Intervall geblasen
- Gewichtsverlust am Tag von ca. 2%



Reifeanlagen mit Umluft

- Standard Klimaraum
- Kontrollierte Luft
- Arbeitszeit & Pausen können separat programmiert werden



Statische Reifeanlagen

- Für Langzeit Produkte wie Rohschinken optimal
- weniger Luft, da die Kühlung statisch erfolgt



Klima - Schrank

- Schwitzen, Kalttrocknen, Reifen
- mit Deckenverdampfer
- für ein bis vier Wagen













