

Universale Räucherammer von Mauting

Die Räucherammer „Compact“ von Mauting ermöglicht automatische Wärmebearbeitung von Wurstwaren wie Röten, Trocknung, Räuchern, Kochen und Braten.



Die Räucherammer „Compact“ von **Mauting** ermöglicht automatische Wärmebearbeitung von Wurstwaren wie Röten, Trocknung, Räuchern, Kochen und Braten. Neu dabei ist das optional erhältliche Smart Design mit Touchscreen Steuerung. Zu kaufen gibt es die Räucherammer bei der Firma SLT Schwarhofer in Katzelsdorf. www.SLT-schwarhofer.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at