

Die Airmaster-UK-Serie von Reich: Absolut multifunktional

Die Airmaster-UK-Serie von Reich bietet moderne Koch- und Räuchertechnologie für Handwerk und Industrie. Die Anlagen ermöglichen effizientes Garen, Räuchern, Trocknen und Reifen – von Heißrauchprodukten bis zu Rohwürsten. Mit flexiblen Größen, präziser Luftzirkulation und dem Climastar-Reifesystem liefert Reich hochwertige Lösungen für beste Ergebnisse in der Fleischverarbeitung.



© Beigestellt

Die **Reich Thermoprozesstechnik GmbH** aus Schechingen ist Deutschlands ältester Hersteller von Koch- und Räucheranlagen. Als mittelständisches Familienunternehmen mit über 125-jähriger Tradition und Sitz in der Nähe von Stuttgart steht Reich seit Jahrzehnten für höchste Verarbeitungsqualität, maximale Leistung und beste Produktionsergebnisse bei einfacher Handhabung.

Das Unternehmen bietet effiziente Technologien für

Fleischwarenproduzenten von Handwerksbetrieben bis zu industriellen Herstellern. Die Universalanlagen Airmaster UK sind in verschiedenen Größen erhältlich, von Einwagenanlagen bis hin zu Großanlagen mit bis zu 14 Kammerwagen in ein- oder zweireihiger Ausführung. Je nach Wagenanzahl besteht das Kammergehäuse aus einem oder mehreren Kammermodulen, die robust sowie rauch- und dampfdicht verschweißt sind.

Besonders für Handwerksbetriebe mit begrenztem Platzangebot hat Reich ein Klimapaket zum Reifen und Trocknen von Rohwurst und Rohpökelfleisch entwickelt. Der integrierte Frequenzumrichter ermöglicht die stufenlose Einstellung der Lüfterdrehzahl und sorgt so für eine produktspezifisch angepasste Luftzirkulation. Miniheizung, Feinbefeuchtung und Luftkühler komplettieren das System. Dadurch können tagsüber Räucherprodukte wie Kochpökelfleisch, Brüh- und Kochwürste produziert und über Nacht dünnkalibrige Rohwürstchen wie Landjäger oder Pfefferbeißer hergestellt werden.

Auch für längere Reifeprozesse etwa bei Rohwurst und Rohschinken bietet Reich passende Lösungen. So können Produkte über das Wochenende fermentiert, getrocknet, geräuchert und in der Nachreifung veredelt werden. Für diesen Prozess eignen sich besonders die Klima-Reife-Anlagen der Climastar-Serie, die je nach Platzangebot als kompakte Decken-Klimageräte oder als Standgeräte im Reiferaum eingesetzt werden können.

Mit der Airmaster-UK-Serie und den Climastar-Anlagen zeigt Reich, wie sich handwerkliche Tradition und modernste Technologie zu einem effizienten und flexiblen Gesamtsystem verbinden lassen für beste Ergebnisse in der Fleischverarbeitung.

Penias Lebensmitteltechnik

Gaismannslohen 15, 5261 Uttendorf

Alle Infos finden Sie unter www.penias.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at