

„BASTRA“ Rauch- und Kochanlagen

Folgende Räucherverfahren können wir anbieten:

- Sägemehl-Rauch
- Hackspan-Rauch
- Rauchkondensat (Flüssigrauch)
- Reiberauch

Folgende Raucherzeuger:

- Sägemehl Raucherzeuger nebenstehend alternativ eingebaut in der Tür
- Hackspan-Raucherzeuger nebenstehend alternativ eingebaut in der Tür
- Reiberauch-Raucherzeuger nebenstehend alternativ eingebaut in der Tür
- Flüssigrauch im separaten Schaltschrank oder in der Kopfblende

Folgende Kammergrößen sind lieferbar:

- Smart 500 Inhalt: 430 Ltr. Rauchstocklänge 570mm
- Bastramat 850/851: 1000 Ltr. Rauchstocklänge: 800mm
- Bastramat 1200/1201: 1700 Ltr. Rauchstocklänge: 900mm
- Bastramat 1500/1501: 2200 Ltr. Rauchstocklänge: 900/1000mm
- Bastramat 2000/2001: 3000 Ltr. Rauchstocklänge: 1100mm

Weitere Größen: B4000/B6000/B8000/B10000/B12000

Folgende Beheizungsarten sind lieferbar:

- Elektro
- Gas
- Öl
- Dampf

Folgende Zusatzausstattungen sind je nach Modell verfügbar:

- eingebaute Kühleinrichtung
- 3.Umluftstufe zum Reifen
- eingebaute Kühldusche
- autom. Türöffnung
- klappbare Einfahrschiene
- vertikale Wechselumluft





B 850 C-FR50



B 851 C-TF



B 1200 C-TF



B 1501 C-UF



B 2000 C-UF