TSCHOJER
QUALITÄT AUS STAHL

MELCHER & CO. Großh. Ges.m.b.H.
Erzeugung von Stahlmöbeln
A-9971 Matrei in Osttirol Seblas 19
TELEFON: 0043 (0)4875 6604 FAX: 6682
E-MAIL: office@tschojer-melcher.at
INTERNET: www.tschojer-melcher.at
UID: ATU 30708801 FN 47525 s Landesgericht Innsbruck

# Räucherschrank „Bauernstolz“

Sehr geehrter Kunde!

Wir bedanken uns für den Kauf einer unserer Räucherschränke und möchten Sie auf diesem Wege beglückwünschen!

Mit der Entscheidung zum Selbsträuchern tragen Sie dazu bei, dass die Jahrhunderte alte Tradition des Veredelns und Haltbarmachens von Fleisch und Fleischprodukten aktiv fortgeführt wird.

Sie haben ein Produkt erworben, an dem Sie bei sachgemäßer Nutzung viele Jahrzehnte Freude haben werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Hinweise zum optimalen Umgang mit Ihrem neuen Räucherschrank. Wir empfehlen Ihnen, das Handbuch ganz durchzulesen, auch wenn Sie schon Erfahrung im Räuchern haben.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

**Tschojer**
**Qualität aus Stahl**
MELCHER & CO. Großh. Ges.m.b.H.
Erzeugung von Stahlmöbeln
A-9971 MATREI IN OSTTIROL
TELEFON: 0043 (0) 4875 - 6604, FAX: 6682
E-MAIL: office@tschojer-melcher.at
www.tschojer-melcher.at

Matrei in Osttirol, April 2015

# Inhalt

Räucherschrank Type „Bauernstolz“ ..... 4
Inbetriebnahme/Gebrauchsanweisung ..... 5
Der Rauch und seine Wirkung ..... 6
Pökeln ..... 8
Räuchern ..... 9
Fehlerquellen beim Räuchern ..... 10
Ersatzteil-Liste/Nachbestellungen ..... 12
Prüfbericht der Bundesanstalt für Landtechnik 133/99 ..... 13

*anno 1965*

## Räucherschrank Type „Bauernstolz“

Unsere Räucherschränke werden aus verzinktem Stahlblech gefertigt und sind außen kunststoffpulverbeschichtet. Alle Innenseiten sind mit Spezialzement isoliert. Die Türen sind mit Dichtungen versehen und sämtliche Lüftungsschlitze sind durch ein feinmaschiges Drahtgitter (Insektengewebe) gegen Ungeziefer geschützt. Ein Thermometer zeigt die Temperatur des Innenraums an.

Abmessungen/Ausstattung:

| Liter | für Fleisch (kg) | Höhe (cm) | Breite (cm) | Tiefe (cm) | Rohr[1] | Vent.[2] | AS[3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 375 | 50 | 150 | 50 | 50 | ✓ | ✓ | 6 |
| 650 | 100 | 150 | 90 | 50 | ✓ | ✓ | 6 |
| 920 | 200 | 170 | 90 | 60 | ✓ | ✓ | 6 |
| 1480 | 400 | 180 | 120 | 65 | ✓ | ✓ | 8 |
| 1850 | 700 | 180 | 150 | 65 | ✓ | ✓ | 8 |

[1] Rauchrohr, Länge 50 cm, Kniestück 30 x 30 cm, Durchmesser 150 mm
[2] Ventilator
[3] Anzahl der Aufhängestangen

# Inbetriebnahme/Gebrauchsanweisung

1. Stellen Sie Ihren Räucherschrank an einen kühlen, trockenen Platz. Die ideale Umgebungstemperatur beträgt 5 bis 10 °C. Die Länge des Kamins (oberhalb des Kaminanschlusses) sollte ca. 3 bis 4 m betragen.[1]
2. Gepökeltes Fleisch und Würste sollten Sie vor dem Räuchern mindestens einen Tag abtrocknen lassen, danach können Sie das Räuchergut in den Schrank hängen.
3. Füllen Sie die untere Schublade zu drei Vierteln mit trockenen Sägespänen (Laubholz) und bringen Sie die Späne mit dem Anzünder zum Glosen. Alternativ können Sie auch eine kleine Schaufel Glut auf die Späne legen.
4. Schließen Sie die Schublade.
5. Bei großen Fleisch-Stücken: ca. 14 Tage räuchern und nachts auskühlen lassen.
6. Heizen Sie jeden Morgen neu ein, wie unter Punkt 3 beschrieben.
7. Der Rauch soll trocken und kalt sein. Temperaturen um 20 °C sind ideal. Bei zu heißem Rauch wird nur die äußere Fleischschicht geräuchert, die innere bleibt roh. Achten Sie darauf, dass sich kein Flammenfeuer entwickelt.
8. Setzen Sie den Ventilator erst nach dem Räuchern ein. Durch den Luftzug des Kamins wird der Ventilator in Drehung versetzt und verhindert so das Eindringen von Ungeziefer über das Rauchrohr. Dadurch können Sie den Räucherschrank auch als Aufbewahrungsschrank nutzen.

[1] Räucherschränke benötigen aufgrund der niedrigen Temperatur der Rauchgase einen optimalen Luftzug im Kamin. Der Luftzug kann auf viele Arten beeinflusst werden – Kaminlänge, Zustand des Kamins (Wärmedämmung, Dichtheit), Mehrfachnutzung eines Kaminzuges, aktuelle Wetterlage (Luftdruck, Wind) etc. Ihr Rauchfangkehrer kennt sich mit den örtlichen Gegebenheiten aus. Wenden Sie sich bitte (am besten schon vor Aufstellung des Räucherschrankes) an ihn.

## Der Rauch und seine Wirkung

Frischer Rauch entsteht durch Schwelen der Holzspäne. Hierbei werden zahlreiche chemische Verbindungen frei, welche tief in das Fleisch eindringen und dabei keimtötend, aromatisierend und färbend wirken.

Die Wärme unterstützt das Eindringen der Rauchbestandteile und trocknet das Fleisch. Der beste Holzrauch wird mit Eichen-, Rotbuchen und/oder Ahornspänen erreicht. Danach folgen Weißbuche, Birke, Erle und Föhre. Harzreiches Nadelholz rußt, färbt das Fleisch schwarz und verursacht einen scharfen Geschmack. Die Schweldauer von Hartholzspänen soll zwischen sechs und zehn Stunden betragen. Weichholzspäne verschwelen deutlich schneller.

Wacholderzweige geben einen guten Geschmack. Bei feuchtem oder nassem Material entwickeln sich jedoch karbolartige Dämpfe, die ins Fleisch eindringen und die Qualität mindern.

Wir unterscheiden zwischen Kalt-, Warm- und Heißrauch. Der Rauch kann dick, dünn oder hell sein.

Beim Kalträuchern wird das Räuchergut bei einer Temperatur zwischen 15 und 25 °C[1] haltbar gemacht. Er wird für alle Dauerwaren wie Schinken, Selchfleisch, Speck, Hauswürste, Salami, aber auch Lachs verwendet. Zum Erreichen dieser Temperatur sind trockene Sägespäne normalerweise ausreichend.

[1] Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Wenn Ihr Räucherschrank in einem kühlen Raum steht (die ideale Umgebungstemperatur beträgt 5 bis 10 °C), wird der Thermometer möglicherweise eine maximale Innentemperatur von zB „nur“ 17 °C anzeigen. Das ist völlig ausreichend. Versuchen Sie keinesfalls, durch zusätzliches Anfachen/Luftzufuhr eine höhere Temperatur zu erreichen!

Der Warm- und Heißrauch (zwischen 30 und 100 °C) wird in der industriellen Schnellräucherei verwendet. Hier dauert der gesamte Räuchervorgang nur wenige Stunden und dient hauptsächlich zur Aromatisierung (meist bei Würsten, Kochschinken). Mit Warm- bzw. Heißrauch behandelte Lebensmittel sind nur wenige Tage haltbar und für den baldigen Verzehr gedacht. Die Temperaturen werden nur durch eine zusätzliche Heizquelle erreicht. Ihr Räucherschrank ist für diese Räuchermethoden nur bedingt geeignet. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Räuchergut nur „kalt“ zu räuchern.

## Pökeln

Mit Halleiner Pökelsalz, für ca. 100 kg Fleisch:

2 ½ bis 3 ½ kg Kochsalz
½ kg Halleiner Pökelsalz
Gewürze (Kümmel, Wacholderbeeren, Knoblauch, Lorbeerblätter…)

Wenn Sie noch keine Erfahrung im Zusammenstellen der richtigen Pökelsalzmischung haben, empfehlen wir Ihnen Pökelfix. Es handelt sich hierbei um ein fertiges Würzmittel.

Trockenpökelung:

Reiben Sie die gut ausgekühlten Fleischstücke mit der Pökelmischung ordentlich ein. Anschließend legen Sie die Fleischstücke im Pökelfass fest zusammengeschlichtet ein.

Die Pökeldauer beträgt je nach Größe der Fleischstücke ein bis zwei Wochen. Grundsätzlich gilt: Je größer der Fettanteil bei einem Fleischstück ist, desto unempfindlicher reagiert dieses auf zu langes Pökeln. Im Gegensatz dazu wird das „Henkele“ (Fettanteil unter 5 %) bei zu langer Pökeldauer rasch trocken.

Achten Sie darauf, dass während des gesamten Pökelvorgangs die Raumtemperatur stets unter 15 °C bleibt.

Lassen Sie die Fleischstücke nach dem Pökeln gut abtrocknen, bevor Sie diese in den Räucherschrank hängen.

# Räuchern

Räucherzeit und Rauchstärke sind einerseits abhängig von der Größe und Festigkeit der Stücke, andererseits spielen auch die Umgebungsbedingungen (Witterung, Temperatur, Jahreszeit) eine wesentliche Rolle.

3 bis 4-kg-Stücke benötigen (täglich 1 x Räuchern) ca. eine Woche, die Räucherzeit bei großen Schinken, Bacon beträgt zwei bis drei Wochen. Würste sind schon nach zwei bis drei Tagen fertig.

Die Rauchwärme (Thermometer) sollte zwischen 15 und 20 °C liegen. Je kühler der Raum ist, in dem der Räucherschrank steht, desto niedrigere Temperaturen werden Sie im Räucherschrank erreichen.[1] „Schwitzende“ Fleischstücke sind ein deutliches Zeichen für zu hohe Temperaturen!

Sorgen Sie dafür, dass die Räucherware von allen Seiten eingeräuchert wird (ausreichend Abstand lassen!), zwischen den einzelnen Räuchergängen abkühlen kann und ausreichend sauerstoffreiche Frischluft erhält.

Das Fleisch und die Würste müssen nach dem Räuchern trocken sein und eine glänzend hell- bis dunkelrotbraune Farbe aufweisen. Sie können einzelne Stücke auch anschneiden.

Je nach Belieben können Sie nach dem Räuchern bestimmte Stücke in kühler Umgebung zum weiteren Lufttrocknen/Reifen aufhängen.

[1] Erfahrungsbericht: „Die Raumtemperatur beträgt bei mir ungefähr 10 °C. Ich räuchere nur jeden zweiten Tag (mit Buchenspänen), das Thermometer steigt knapp über 15 °C – das ist vollkommen ausreichend.“

## Fehlerquellen beim Räuchern

- **Temperaturen:** Für Ihren Räucherschränke gilt: Je kühler, desto besser. Die Raumtemperatur, in dem der Räucherschrank steht, sollte über dem Gefrierpunkt liegen und 10 °C nicht überschreiten. Der Thermometer dient zum Anzeigen der Innentemperatur des Räucherschranks. Bei der Anfeuerung von Holzspänen werden Sie einen geringen Temperaturanstieg im Innenraum beobachten können. Eine Innentemperatur von 15 bis 20 °C ist vollkommen ausreichend!

- **Zu hohe Temperaturen** können verschiedene Ursachen haben: Zu grobe Holzspäne erzeugen höhere Temperaturen. Dadurch wird der Luftzug im Kamin verstärkt, was wiederum die Holzspäne zusätzlich anfacht. **Starker Wind** (oder ein sehr gut ziehender Kamin) können ebenfalls den Luftzug im Kamin verstärken. Dadurch verschwelen die Holzspäne schneller und erzeugen höhere Temperaturen.

- **Der Rauch:** Die Holzspäne sollen einen dichten, kalten Rauch erzeugen. Dies gelingt dann am besten, wenn die Holzspäne dahinglosen (nicht brennen!). Zur Überprüfung können Sie die Tür (ca. ½ Stunde nach dem Anzünden) kurz öffnen. Gleichzeitig können Sie dabei beobachten, ob der

- **Luftzug** ausreichend ist. Durch das Öffnen der Tür sollte der Rauch deutlich sichtbar über das Rauchrohr/den Kamin abgesaugt werden. Essigsaurer, karbolartiger Geschmack entsteht bei Drosselung der Luftzufuhr (evtl. Verschluss des Rauchabzuges). Überprüfen Sie Rauchrohr und Kamin regelmäßig.

- Wenn Sie die Räucherstücke **zu eng einhängen,** kann der Rauch nicht gleichmäßig (von allen Seiten) in das Räuchergut eindringen – weiche Stellen, evtl. Schimmelansatz sind die Folge. Lassen Sie zwischen den Räucherstücken genügend Abstand (ca. 2 cm)! Gleiches passiert, wenn Würste auf zu dicken Räucherstöcken aufliegen – es entstehen unerwünschte Sattelstellen.

- Überprüfen Sie den **Schamottestein** regelmäßig. Durch zu hohe Temperaturen fangen die Fleischstücke/Würste an zu „schwitzen“. Diese Tropfen können den Schamottestein verschließen – der Räucherschrank „zieht“ nicht mehr richtig.

- **Lufteinschlüsse bei Würsten** vermeiden Sie durch „stupfen“ der Wursthaut mit einer dünnen Nadel.

## Ersatzteil-Liste/Nachbestellungen

Typen-unabhängig

| Bezeichnung | Art.-Nr. |
|---|---|
| Bimetall-Zeiger-Thermometer | RS-TH |
| Ventilator | RS-V |
| Dichtungsband | RS-DB |
| Drehgriffzylinderschloss | RS-LAS |
| Dämm-Masse (Innenanstrich) | RS-D |
| Rauchrohr, gerade, 50 cm lang, Durchmesser 150 mm | RS-R |
| Rauchrohr, Kniestück, 30 x 30 cm, Durchmesser 150 mm | RS-K |
| Griff für Aschenlade | RS-G |

Typen-abhängig[1]

| Bezeichnung | Art.-Nr. |
|---|---|
| Aschenlade | |
| Aufhänge-Garnitur komplett | |
| Aufhängestangen einzeln | |
| Bodengitter | |
| Schamottestein | |

[1] Im Laufe der Zeit haben wir unsere Produktionsverfahren geändert. Geben Sie daher bitte bei Nachbestellungen von typenabhängigen Ersatzteilen unbedingt deren Abmessungen an!

Bundesanstalt für Landtechnik
*Federal Institute of Agricultural Engineering*

Postfach 43
Rottenhauser Straße 1
A - 3250 Wieselburg
Austria / Österreich

Tel.: +43-7416-52175-0
Fax: +43-7416-52175-45
Internet: http://www.blt.bmlf.gv.at
E-Mail: direktion@blt.bmlf.gv.at

BLT WIESELBURG

Member of European Network for Testing of Agricultural Machines

# PRÜFBERICHT

BLT-Aktzahl: 133/99
(ersetzt BLT-Aktzahl: 161/85)

BLT-Protokollnummer: 016/00
(ersetzt BLT-Protokollnummer: 099/85)

## "Tschojer's - Räucherschrank" Typ Bauernstolz 400
### unter Einbeziehung der Typen
### 80, 100, 150, 200, 300, 500 und 700 kg Fleischinhalt

**Anmelder:**
Melcher & Co. GroßhandelsgesmbH
A - 9971 Matrei

**Hersteller:**
Wie Anmelder

## BESCHREIBUNG

Die Räucherschränke der Firma Melcher & Co. GroßhandelsgesmbH, A - 9971 Matrei, dienen zum Selchen von Räucherware und zum anschließenden Aufbewahren des geselchten Fleisches.

Sie werden in verschiedenen Typen angeboten, wobei die Typenbezeichnung gleichzeitig die ungefähre Fleischmenge darstellt.

Die Firma Melcher bietet die Typen Bauernstolz 80,100, 150, 200, 300, 400, 500 und 700 an.

Die Räucherschränke sind als Stahlkonstruktion gefertigt. Die Schränke sind an den Außenseiten mit einer Kunststoffemaillierung und innen mit einem Spezialzement auf Schamottbasis beschichtet. Die Türen sind mit einem Spezialdichtungsband abgedichtet und mit einem absperrbaren Triebriegelverschluss mit oberer und unterer Verankerung ausgestattet. Zur Kontrolle der Selchtemperatur hat jeder Schrank ein Thermometer im oberen Viertel der Türe bzw. in der rechten Türe eingebaut, wobei der Typ 80 eine, alle anderen Typen zwei Türen haben.

Das Aufhängen des Fleisches ist jeweils in drei Etagen möglich. Der Rauchabzugstutzen für den Kaminanschluss befindet sich an der Oberseite.

Feuerungsraum und Rauchkammer sind durch ein Fangsieb voneinander getrennt. Als Feuerungsbehälter dient eine Stahlblechlade, welche durch Führungsschienen in ihrer Lage gehalten wird. Eine über die Lade gewölbte Schamotteplatte mit Bohrungen schirmt die Feuerstelle gegenüber der Rauchkammer ab.

Die Luftzufuhr für den Feuerungs- und Selchraum erfolgt durch jalousieartige Luftschlitze an der Vorderseite und den beiden Seitenwänden. Diese Öffnungen sind mit einem engmaschigen Gitter (fliegensicher) versehen.

Wird der Räucherschrank zum Aufbewahren des geräucherten Fleisches verwendet, so kann eine Ventilatorrad in den Rauchabzug eingesetzt werden, welches vom herrschenden Luftzug betrieben wird und als Schutz gegen Ungeziefereinfall vom Rauchfang her dient.

Abb. 1 und Abb. 2: ... zeigt das bei allen Gerätetypen eingebaute Thermometer

## TECHNISCHE ANGABEN

Abmessungen bzw. Größenangaben der einzelnen Schränke:

| Fleischinhalt Liter | Fleischinhalt kg | | Höhe cm | | Breite cm | | Tiefe cm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 560 | 80 | eintürig | 150 | x | 75 | x | 50 |
| 650 | 100 | zweitürig | 150 | x | 90 | x | 50 |
| 750 | 150 | zweitürig | 170 | x | 90 | x | 50 |
| 920 | 200 | zweitürig | 170 | x | 90 | x | 60 |
| 1200 | 300 | zweitürig | 180 | x | 100 | x | 65 |
| 1480 | 400 | zweitürig | 180 | x | 120 | x | 65 |
| 1600 | 500 | zweitürig | 180 | x | 130 | x | 65 |
| 1850 | 700 | zweitürig | 180 | x | 150 | x | 65 |

Garnitur Aufhängvorrichtung je Schrank = 9 Stangen
Rauchabzug-Durchmesser 145 mm bei jedem Gerät

## PRÜFUNG UND ERGEBNISSE

Da alle Schränke baugleich sind, erfolgte die Prüfung an der Type 400. Sie umfasste:
a) Laboruntersuchung
b) praktische Prüfung
c) Lebensmitteluntersuchung
d) Untersuchung auf Widerstandsfähigkeit gegen Glutbrände

**a) Laboruntersuchung**
Bei der Laboruntersuchung wurde das Selchthermometer mit einem Kontrollthermometer in einem Wasserbad verglichen, wobei von 10 °C bis 30 °C völlig idente Temperaturen angezeigt wurden.
Weiters wurde der Feuchtigkeitsgehalt in den Sägespänen ermittelt.

**b) Praktische Prüfung**
Bei der praktischen Prüfung wurden zwei Räucherdurchgänge beobachtet und folgende Ergebnisse erzielt:
Die Anforderungen an den Räuchervorgang war die Einhaltung der im Lebensmittelcodex (B14) zugelassenen maximalen Räuchertemperatur von 24 °C. Dazu wurden im Räucherschrank mit 10 installierten Temperaturfühlern die Räuchertemperaturen erfasst und mit einem Datenlogger im Fünfminutentakt aufgezeichnet. Die 10 Temperaturfühler waren über den ganzen Raum verteilt.

Beim ersten Selchvorgang war der Schrank mit ca. 100 kg dünneren Fleischstücken befüllt (kurze Selchdauer), beim zweiten waren ca. 300 kg dickere Fleischstücke auf drei Etagen des Räucherschrankes aufgehängt.

Ergebnisse:

- Die Umgebungstemperatur betrug während der beiden Selchdurchgänge 9 °C bzw. 6 °C.
- Die durchschnittliche Selchtemperatur über den ganzen Selchverlauf betrug ca. 15 °C bis 18 °C (siehe Diagramm 1).
- Bei entsprechend niedrigen Umgebungstemperaturen ist das Selchen nach den Lebensmittelcodex (B14) möglich, da die zulässige Temperatur von 24 °C nicht überschritten wird.
- Die Dauer der Räucherung betrug bei kleineren Fleischstücken sechs und bei größeren zwölf Tage.
- Der Gewichtsverlust des Fleisches betrug gegenüber dem Frischfleisch ca. 25 %.
- Der Verbrauch an Heizmaterial (Sägespäne) betrug über zwölf Selchtage 25 kg.
- Der Zeitaufwand beim Selchen kann, abgesehen vom Beladen des Schrankes, für das tägliche Entleeren und Befüllen der Lade mit Sägespänen und das Einheizen mit nachfolgender Kontrolle mit ca. fünf Minuten angegeben werden. Unter Umständen kann während des Selchvorganges ein Umhängen einiger Fleischstücke erforderlich sein.
- Die Eignung der Selche als Aufbewahrungsschrank ist abhängig vom Aufstellungsort. Die Temperaturen darin liegen ca. 1 °C bis 1,5 °C unter jenem des Standortes der Selche. Ein Ungeziefereinfall wurde nicht beobachtet.
- Die betriebssichere Temperaturanzeige ist durch das Zeigerthermometer mit 5 cm langem Fühler gewährleistet.

Abb. 3: ... zeigt den gefüllten Räucherschrank und einige Temperaturfühler

Hinweise:
Ausführliche Informationen über richtiges Selchen bietet eine, mit jedem Räucherschrank mitgelieferte Broschüre, welche als Gebrauchsanweisung dient. Sie ist verständlich abgefasst und ermöglicht somit auch dem Nichtfachmann die Herstellung von Räucherware mit guter Qualität.

**c) Lebensmitteluntersuchung:**
Anforderung an den Räucherverlauf war die Einhaltung der Grenzwerte von Benzo(a)pyren entsprechen dem Lebensmittelcodex (B14). Aus beiden beobachteten Selchdurchgängen wurden von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt Kärnten, Lastenstraße 40, A - 9020 Klagenfurt, Proben gezogen und untersucht. Die amtlichen Untersuchungsergebnisse der Lebensmitteluntersuchungsanstalt mit der U-Zahl: 183/2000, 184/2000, 185/2000 und 186/2000 sind nachfolgend zusammengefasst:

- Die vorliegende Probe mit der Bezeichnung "Pr.1-Speck, Pr.2-Speck, Pr.3-Speck und Pr.4-Stelze" wurde auftragsgemäß einer Prüfung auf Benzo(a)pyren als Leitsubstanz der polyaromatischen Kohlenwasserstoffe (PAH's) unterzogen. Die Befunde entsprechen bei allen vier Proben den Bestimmungen des ÖLMB III. Aufl., Kap. B 14 Abs. C.3.3. und somit dem Lebensmittelgesetz.

**d) Untersuchung auf Widerstandsfähigkeit gegen Glutbrände:**
Der Räucherschrank wurde im "Institut für Brandschutztechnik und Sicherheitsforschung GmbH" in Linz untersucht.

Laut Mitteilung dieser staatlich akkreditierten Prüf- und Überwachungsstelle (siehe oben) vom 17.05.2000 entsprechen die Schränke den Anforderungen, wie sie von der Brandverhütungsstelle gefordert werden, sowohl in ausführungsmäßiger Hinsicht, wie auch hinsichtlich der Widerstandsfähigkeit gegen einen Räucherglutbrand.

Außerdem wird in Bezug auf die Aufstellung der Räucherschränke ausdrücklich auf die landesgesetzlichen Bestimmungen verwiesen.

Entsprechend den Brandschutzbestimmungen ist an den Türen der Schränke ein Aufkleber mit den wichtigsten Aufstellungs- und Betriebsvorschriften, in dauerhafter Ausführung, mit folgendem Inhalt angebracht:

- Aufstellen nur in gemauerten Räumen mit verputzter Decke und unbrennbarem Boden
- Meldung beim zuständigen Rauchfangkehrer
- Beim Anheizen Gebrauchsanweisung beachten
- Nur trockene Sägespäne, kein Holz heizen
- Abtropfen von Fett vermeiden, nur Kaltselchen
- Räucherschrank regelmäßig von Fett reinigen

Bei Einhaltung der Aufstellungsbedingungen und der entsprechenden Vorschriftsmaßnahmen beim Anheizen und während des Räucherns ist eine Brandgefahr weitgehend ausgeschaltet.

## BEURTEILUNG

Der "Tschojer's - Räucherschrank" Typ Bauernstolz 400 unter Einbeziehung der Typen 80, 100, 150, 200, 300, 500 und 700 kg Fleischinhalt, der Firma Melcher & Co. Großhandels-gesmbH, A - 9971 Matrei, ist fertigungs- und materialmäßig einwandfrei ausgeführt und ist bei niedrigen Umgebungstemperaturen zur Herstellung einwandfreier Räucherware entsprechend dem Lebensmittelcodex (B14) geeignet.

Das Gerät kann auf Grund der Prüfungsergebnisse mit dem Prüfzeichen der Bundesanstalt für Landtechnik versehen werden.

Der Leiter der Abteilung
Maschinenprüfung:

Dipl.-Ing. Herbert Lampel
Hofrat

Bundesanstalt für Landtechnik, Wieselburg a. d. Erlauf

Für den Bericht
und die Versuche:

Ing. Franz Schmalzl
Amtsdirektor

Der Leiter
der Bundesanstalt:

Dipl.-Ing. Dr. Johann Schrottmaier
Hofrat

Wieselburg, am 25.08.2000

# Tischmodelle in kippbarer Ausführung

| Artikel | Mehlmenge (kg) | Abmessung (cm) | Behälter (lt) | Gewicht (kg) |
|---|---|---|---|---|
| **T 3 K** | 3 | 30 x 45 x 38 | 10 | 20 |
| **T 5 K** | 5 | 36 x 47 x 42 | 20 | 23 |
| **T 9 K** | 9 | 40 x 57 x 47 | 30 | 33 |

# Standmodelle in kippbarer Ausführung

S 35 KN und S 18 K mit Fleischwolf

| Artikel | Mehlmenge (kg) | Abmessung (cm) | Behälter (lt) | Gewicht (kg) |
|---|---|---|---|---|
| **S 9 K** | 9 | 55 x 51 x 85 | 30 | 36 |
| **S 18 K** | 18 | 60 x 57 x 93 | 60 | 40 |
| **S 18 K Niro** | 18 | 59 x 59 x 95 | 60 | 47 |
| **S 25 K** | 25 | 63 x 62 x 95 | 80 | 56 |
| **S 25 K Niro** | 25 | 63 x 63 x 98 | 80 | 63 |
| **S 35 K** | 35 | 68 x 66 x 102 | 110 | 60 |
| **S 35 K Niro** | 35 | 63 x 69 x 102 | 110 | 66 |

# Wurstfüllmaschinen mit Handbetrieb

WFM 6 und WFM 10

| Artikel | Füllmenge (lt) | Abmessung (cm) | Füllansatz | Gewicht (kg) |
|---|---|---|---|---|
| **WFM 4** | 4 | 66 x 22 x 22 | 20/32 | 8 |
| **WFM 6** | 6 | 78 x 22 x 22 | 20/32 | 9 |
| **WFM 8** | 8 | 80 x 24 x 24 | 20/32 | 12 |
| **WFM 10** | 10 | 58 x 33 x 32 | 20/32 | 22 |
| **WFM 14** | 14 | 69 x 33 x 32 | 20/32 | 24 |

TSCHOJER
QUALITÄT AUS STAHL

MELCHER & CO. Großh. Ges.m.b.H.
Erzeugung von Stahlmöbeln
A-9971 Matrei in Osttirol Seblas 19
TELEFON: 0043 (0)4875 6604 FAX: 6682
E-MAIL: office@tschojer-melcher.at
INTERNET: www.tschojer-melcher.at
UID: ATU 30708801 FN 47525 s Landesgericht Innsbruck

Ein Familienbetrieb in 3. Generation

AUSTRIA ULTIMATE FLEXIBILITY

# unser Sortiment

Trennwandsysteme
Garderobenschränke
Garderobensysteme
Schließfachschränke
Caddy-Garagen
Trockensysteme
Lohnarbeit
Beschichtung