

# Info

## Räucherschränke & Zubehör



Preisliste gültig ab 1.1.2013

**Details & Zubehör siehe [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)**  
holzeis gmbh | Josef Perger Strasse 2 | 3031 Pressbaum  
info@holzeis.com | [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)

## RS 20, RS 40 / RS 40-H aus aluminiertem Stahlblech oder Edelstahl

Die kompakte, preiswerte Alternative zu unseren Großen (RS 100, RS 300) für den ambitionierten Räucherliebhaber, der erstklassige Räucherwaren selbst erzeugen will:

- Angler
- Hausschlachter
- Landwirte
- Restaurants

- **Beste Räucherergebnisse**
- **Wirtschaftlich und energiesparend durch doppelwandige Ausführung**
- **Qualitätsprodukt**
- **Hochwertige Verarbeitung durch CNC-gesteuerte Teilefertigung, manuelle Endmontage und Qualitätskontrolle.**
- **Abtropfwanne und Prallblech verhindern schädliche Fettverbrennung.**

**Alle unsere Räucherschrank sind serienmäßig mit Zeigerthermometer, Abtropfwanne und Türdichtung aus Glasfaserrundschnur (nicht RS 20 mit Schiebetür) ausgestattet.**

### Ausführungen:

#### **Aluminieretes Stahlblech:**

Dieses Stahlblech ist mit Aluminium beschichtet und bietet gegenüber anderen Beschichtungen folgende Vorteile:

- Lebensmittelrecht
- Hohe Korrosionsbeständigkeit
- Hohe Hitzebeständigkeit

#### **Edelstahl:**

Edelstahl besitzt folgende zusätzliche Vorteile:

- 100 % korrosionsbeständig
- einfache Reinigung da säure- und laugenbeständig.
- ideal für Gastronomie und Gewerbe!



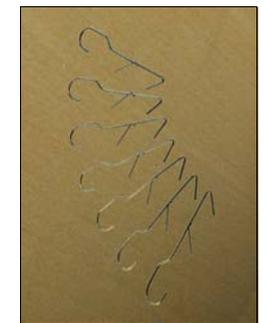
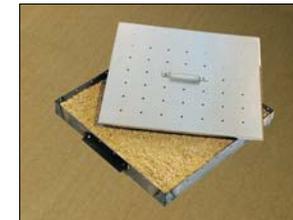
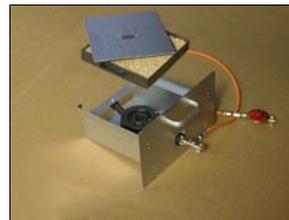
**Technische Daten:**

	<b>Außenmaße</b>	<b>Innenmaße</b>	<b>Räucher- schacht</b>	<b>Nutzraum</b>	<b>Gewicht</b>
RS 20	b = 450 mm t = 355 mm h = 900 mm	b = 400 mm t = 325 mm h = 500 mm	500 mm	ca. 65 Liter für ca. 20 Forellen oder ca. 12 kg Fleisch	ca. 25 kg
RS 40	b = 450 mm t = 365 mm h = 1150 mm	b = 400 mm t = 325 mm h = 845 mm	845 mm	ca. 110 Liter für ca. 40 Forellen oder ca. 25 kg Fleisch	ca. 30 kg
RS 40-H	b = 450 mm t = 365 mm h = 1400 mm	b = 400 mm t = 325 mm h = 1100 mm	1100 mm	ca. 140 Liter für ca. 50 Forellen oder ca. 40 kg Fleisch	ca. 35 kg

Der RS 20 ist in 2 unterschiedlichen Ausführungen erhältlich:  
Als preiswerte Alternative mit Schiebertür oder mit einer Türe mit  
Scharnieren, Türdichtung und 2 Verschlüssen.

**Beachten Sie unsere Komplettangebote mit einem Preisvorteil von über 70,00 € in der folgenden Preisliste!**

**Top Verarbeitung macht unseren Erfolg aus ...**



Preisliste gültig ab 1.1.2013

Details & Zubehör siehe [www.holzeis.com](http://www.holzeis.com)

Preisliste für RS 20, RS 40 und RS 40-H:

Ref.Nr.	Benennung:	Preis/Stück:
<b>RS 20 - Schiebetür, mit Rauchrohranschluß, Abtropfwanne, Zeigerthermometer. Alternativ normale Türe siehe Ref.-Nr.: 0255 bzw .0256</b>		
	20 mit Holzfeuerung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 560,87
	21 Mit Holzfeuerung, aus Edelstahl	€ 1.033,46
	22 mit Gasheizung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 701,09
	23 mit Gasheizung, aus Edelstahl	€ 1.147,71
<b>Komplettangebot RS 20 zusätzlich mit Gas- u. Holzfeuerung, 10 Haken, 3 Aufhängestangen.</b>		
	24 aus alumi­niertem Stahlblech mit Schwingtüre!	€ 830,92
	25 aus Edelstahl mit Schwingtüre!	€ 1.371,03
<b>RS 40 mit Rauchrohranschluß, Abtropfwanne, Zeigerthermometer, Türdichtung - Glasfaserschnur.</b>		
	30 mit Holzfeuerung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 716,67
	31 Mit Holzfeuerung, aus Edelstahl	€ 1.350,25
	32 mit Gasheizung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 882,86
	33 mit Gasheizung, aus Edelstahl	€ 1.506,05
<b>Komplettangebot RS 40 zusätzlich mit Gas- u. Holzfeuerung, 20 Haken, 6 Aufhängestangen.</b>		
	34 aus alumi­niertem Stahlblech	€ 1.080,20
	35 aus Edelstahl	€ 1.802,07
<b>RS 40-H mit Rauchrohranschluß, Abtropfwanne, Zeigerthermometer, Türdichtung - Glasfaserschnur.</b>		
	40 mit Holzfeuerung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 841,31
	41 Mit Holzfeuerung, aus Edelstahl	€ 1.599,53
	42 mit Gasheizung, aus alumi­niertem Stahlblech	€ 1.007,50
	43 mit Gasheizung, aus Edelstahl	€ 1.755,33
<b>Komplettangebot RS 40-H zusätzlich mit Gas- u. Holzfeuerung, 20 Haken, 6 Aufhängestangen.</b>		
	44 aus alumi­niertem Stahlblech	€ 1.199,65
	45 aus Edelstahl	€ 2.046,15
<b>Transport und Verpackung:</b>		
	Wir versenden weltweit.	
	Transportkosten werden individuell je nach PLZ, Verpackung je nach Aufwand verrechnet	

<b>Zubehör:</b>	<b>Preis/Stück:</b>
215 1 St. Gasheizung 2,5 KW für RS 20 aluminert (siehe Beschreibung) *	€ 290,82
216 1 St. Gasheizung 2,5 KW für RS 20 Edelstahl (siehe Beschreibung) *	€ 368,72
210 1 St. Gasheizung 4 KW für RS 40 / RS 40-H aluminert (siehe Beschreibung) *	€ 358,34
211 1 St. Gasheizung 4 KW für RS 40 / RS 40-H Edelstahl (siehe Beschreibung) *	€ 477,78
226 1 St. Gasbrenner 2,5 KW *	€ 160,99
227 1 St. Gasbrenner 4 KW *	€ 233,70
228 1 St. Gasbrenner 8,8 KW **	€ 467,39
230 1St. Niederdruckregler für gewerbliche Anlagen, nur Aussenbereich	€ 75,82
231 1St. Niederdruckregler für gewerbliche Anlagen, für Innenraum zugelassen (D)	€ 135,03
245 1 St. Brennkasten RS 20 aluminert	€ 150,61
246 1 St. Brennkasten RS 20 Edelstahl	€ 254,47
250 1 St. Brennkasten RS 40 / RS 40-H aluminert	€ 192,15
251 1 St. Brennkasten RS 40 / RS 40-H Edelstahl	€ 321,98
255 Mehrpreis für Türe RS 20 aluminert	
256 Mehrpreis für Türe RS 20 Edelstahl	
305 1 St. Grillrost aus Edelstahl für RS 20 und RS 40 / RS 40-H	€ 43,62
320 1 St. Aufhängestange für RS 20 und RS 40 / RS 40-H aus Hartholz - halbrund	€ 3,12
330 10 St. Doppel-Aufhängehaken Standard aus Edelstahl (für Portionsfische)	€ 25,97
331 1 St. Dreifach-Aufhängehaken Maxi aus Edelstahl (für Großfische)	€ 6,23
335 1 St. Klinkengriff optional für Türe	€ 23,89
345 1 St. zus. Aufhängeebene für RS 20 (max. 3 St.), RS 40 / RS 40-H alumin. (max. 5 / 7 St.)	€ 12,46
346 1 St. zus. Aufhängeebene für RS 20 (max. 3 St.), RS 40 / RS 40-H Edelst. (max. 5 / 7 St.)	€ 18,70
355 1 St. Rauchrohranschluß aus aluminertem Stahlblech	€ 33,24
356 1 St. Rauchrohranschluß aus Edelstahl	€ 59,20

* Ausstattung: Gasbrenner 2,5 KW und 4 KW mit Zündsich., Schlauch, Schlauchbruchsich., Druckminderer
** Ausstattung: Gasbrenner 8,8 KW mit Zündsich., Schlauch, Schlauchbruchsich., Druckminderer u. Wächterflamme

<b>Räuchermehl und Gewürzmischungen</b>	<b>Preis/Stück:</b>
360 2 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 6,35
361 25 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 43,41
362 12,5 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 27,53
365 500 g Räucherpulver Forwue (Räuchermehlzusatz)	€ 15,88
370 150 g Räucherfischgewürz Forella (Lake zum Einrühren)	€ 5,82
372 150 g Räucherfischgewürz Gourmet (Gewürzmischung)	€ 6,88
374 150g Bayrisches Selchgewürz (Trockenwürzung für Rauchfleisch)	€ 6,35
375 150g Südtiroler Bauernspeck (Pökelnzusatz)	€ 5,71
<b>Fachliteratur</b>	
385 1 St. Fachbuch: "Fische räuchern & beizen"	€ 16,90
386 1 St. Fachbuch: "Räuchern, Pökeln, Würsten"	€ 16,90
<b>Ersatzteile</b>	
390 1 St. Thermometer D = 80 mm für RS 40 und RS 40-H	€ 30,12
391 1 St. Thermometer D = 100 mm für RS 100 und RS 300	€ 34,28
399 1 St. Edelstahl-Thermometer D = 100 mm für RS 100 und RS 300	€ 137,10
392 1 St. Thermoelement für Gasheizung	€ 35,31
393 1 St. Kunststoffgriff für Brennkasten RS 40 und RS 40-H	€ 24,93
394 1 St. Scharnier mit Scharnierkegel - verzinkt	€ 28,56
395 1 St. Scharnier mit Scharnierkegel - Edelstahl	€ 40,51
396 1 St. Türverschuß incl. Schlüssel für alumierte Modelle	€ 12,98
397 1 St. Türverschuß incl. Schlüssel für Edelstahl-Modelle	€ 21,81
398 1 m Glasfaserrundschnur, D=12 mm	€ 15,54
<b>Ofenrohre alumierte, D=130 mm für alle Typen passend</b>	
400 1 St. Ofenrohr l=100 cm (nur RS 40-H und RS 100)	€ 27,01
401 1 St. Ofenrohr l= 75 cm	€ 25,97
402 1 St. Ofenrohr l= 50 cm	€ 22,85
403 1 St. Regenrohrhut	€ 48,82
404 1 St. Ofenrohrschelle	€ 34,28
405 1 St. Ofenrohrschelle angepaßt (zur Befestigung der Ofenrohre am Räucherschrank)	€ 55,05
406 1 St. Kapselknie	€ 48,82
407 1 St. Bogenknie 90°, ohne Türe	€ 21,81

In allen Preisen ist die gesetzliche Umsatzsteuer von 20 % bzw. 10% enthalten.

## RS 100 und RS 300 aus aluminierem Stahlblech oder Edelstahl

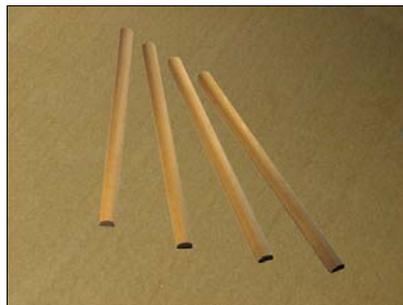
	<b>Außenmaße</b>	<b>Innenmaße</b>	<b>Räucherschacht</b>	<b>Nutzraum</b>	<b>Gewicht</b>
RS 100	b = 585 mm t = 435 mm h = 1650 mm	b = 535 mm t = 400 mm h = 1320 mm	1320 mm	ca. 280 Liter für ca. 100 Forellen oder ca. 80 kg Fleisch	ca. 80 kg
RS 300	b = 1160 mm t = 715 mm h = 1800 mm	b = 1100 mm t = 665 mm h = 1410 mm	1410 mm	ca. 1130 Liter für ca. 300 Forellen oder ca. 280 kg Fleisch	ca. 190 kg

**Beachten Sie unsere Komplettangebote mit einem Preisvorteil von über 90,00 €**

Preisliste für RS 100 und RS 300:

<b>Art.-Nr.:</b>	<b>Benennung:</b>	<b>Preis/Stück:</b>
<b>RS 100 mit Rauchrohranschluß, Abtropfwanne, Zeigerthermometer, Türdichtung - Glasfaserschnur.</b>		
	60 mit Holzfeuerung, aus aluminierem Stahlblech	€ 1.381,41
	61 mit Holzfeuerung, aus Edelstahl	€ 2.622,61
	62 mit Gasheizung, aus aluminierem Stahlblech	€ 1.724,17
	63 mit Gasheizung, aus Edelstahl	€ 3.095,19
<b>Komplettangebot RS 100 zusätzlich mit Gas- u. Holzfeuerung, 50 Haken, 12 Aufhängestangen.</b>		
	64 aus aluminierem Stahlblech	€ 2.040,96
	65 aus Edelstahl	€ 3.552,20
<b>RS 300 mit Rauchrohranschluß, Abtropfwanne, Zeigerthermometer, Türdichtung - Glasfaserschnur.</b>		
	70 mit Holzfeuerung, aus aluminierem Stahlblech	Auf Anfrage
	71 mit Holzfeuerung, aus Edelstahl	Auf Anfrage
	72 mit Gasheizung, aus aluminierem Stahlblech	Auf Anfrage
	73 mit Gasheizung, aus Edelstahl	Auf Anfrage
<b>Transport und Verpackung</b>		
	Wir versenden weltweit.	
	Transportkosten werden individuell je nach PLZ, Verpackung je nach Aufwand verrechnet	

Zubehör:	Preis/Stück:
220 1 St. Gasheizung 8,8 KW für RS 100 / RS 300 aluminert (siehe Beschreibung) **	€ 612,81
221 1 St. Gasheizung 8,8 KW für RS 100 / RS 300 Edelstahl (siehe Beschreibung) **	€ 924,40
226 1 St. Gasbrenner 2,5 KW *	€ 160,99
227 1 St. Gasbrenner 4 KW *	€ 233,70
228 1 St. Gasbrenner 8,8 KW **	€ 467,39
230 1 St. Niederdruckregler für gewerbliche Anlagen, nur Außenbereich	€ 75,82
231 1St. Niederdruckregler für gewerbliche Anlagen, für Innenraum zugelassen	€ 135,03
260 1 St. Brennkasten RS 100 / RS 300 aluminert	€ 270,05
261 1 St. Brennkasten RS 100 / RS 300 Edelstahl	€ 451,82
310 1 St. Grillrost aus Edelstahl für RS 100	€ 54,01
315 1 St. Grillrost aus Edelstahl für RS 300	€ 183,84
325 1 St. Aufhängestange für RS 100 aus Hartholz - halbrund (ca. 12 St.)	€ 3,64
327 1 St. Aufhängestange für RS 300 aus Edelstahl (ca. 18 St.)	€ 17,66
330 10 St. Doppel-Aufhängehaken Standard aus Edelstahl (für Portionsfische)	€ 25,97
331 1 St. Dreifach-Aufhängehaken Maxi aus Edelstahl (für Großfische)	€ 6,23
335 1 St. Klinkengriff optional für Türe	€ 23,89
350 1 St. zusätzliche Aufhängeebene für RS 100 - aluminert (max. 7 St.)	€ 12,98
351 1 St. zusätzliche Aufhängeebene für RS 100 - Edelstahl (max. 7 St.)	€ 21,81
* Ausstattung: Gasbrenner 2,5 KW und 4 KW mit Zündsich., Schlauch, Schlauchbruchsich., Druckminderer	
** Ausstattung: Gasbrenner 8,8 KW mit Zündsich., Schlauch, Schlauchbruchsich., Druckminderer u. Wächterflamme	



<b>Räuchermehl und Gewürzmischungen</b>	<b>Preis/Stück:</b>
360 2 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 6,35
361 25 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 43,41
362 12,5 kg reines Buchen-Räuchermehl	€ 27,53
365 500 g Räucherpulver Forwue (Räuchermehlzusatz)	€ 15,88
370 150 g Räucherfischgewürz Forella (Lake zum Einrühren)	€ 5,82
372 150 g Räucherfischgewürz Gourmet (Gewürzmischung)	€ 6,88
374 150g Bayrisches Selchgewürz (Trockenwürzung für Rauchfleisch)	€ 6,35
375 150g Südtiroler Bauernspeck (Pökelnzusatz)	€ 5,71
<b>Fachliteratur</b>	
385 1 St. Fachbuch: "Fische räuchern & beizen"	€ 16,90
386 1 St. Fachbuch: "Räuchern, Pökeln, Würsten"	€ 16,90
<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	
355 1 St. Rauchrohranschluß aus aluminiertem Stahlblech	€ 33,24
356 1 St. Rauchrohranschluß aus Edelstahl	€ 59,20
390 1 St. Thermometer D = 80 mm für RS 40 und RS 40-H	€ 30,12
391 1 St. Thermometer D = 100 mm für RS 100 und RS 300	€ 34,28
399 1 St. Edelstahl-Thermometer D = 100 mm für RS 100 und RS 300	€ 137,10

In allen Preisen ist die ges. Umsatzsteuer von 20 % bzw. 10 % enthalten.



## Räuchern mit unserer Holzfeuerung:

### I.) Kalträuchern:

Zum Kalträuchern wird der Brennkasten mit Räuchermehl befüllt und die Zugregulierung nach dem Anzünden ganz geschlossen. Dadurch wird das Räuchermehl verschwelt und bei maximaler Befüllung des Brennkastens räuchert der Räucherschrank ca. 15 Stunden.

### II.) Heißräuchern:

Zum Heißräuchern wird ein Feuer im Brennkasten entfacht (die Temperaturregelung erfolgt über die Zugregulierung). Sobald das Räuchergut getrocknet und gegart ist wird die Zugregulierung ganz geschlossen und das Feuer mit Räuchermehl abgedeckt, um eine gute Rauchentwicklung zu erhalten.

Beschreibung – Gasheizung für RS 20, RS 40 (siehe Tabelle), RS 100 und RS 300:

Die **-Gasheizungen** sind ideal geeignet zum Heißräuchern.

- Einfache Temperaturregelung und Bedienung
- Immer gleiche Bedingungen im Räucherschrank, daher gleichbleibend hohe Räucherqualität
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch geringen Räuchermehl- und Gasbedarf

Umrüstung auf die Gasheizung:

Zum Betrieb mit der Gasheizung wird diese einfach gegen den standardmäßigen Brennkasten ausgetauscht. Ein Umbau am Räucherschrank ist nicht erforderlich.

Ausführung



**Technische Daten:**

Gasheizung	Leistung	Gasart	Gasverbrauch	Räuchermehl- bedarf	Druck	Maße	Gewicht
RS 100 RS 300	8,8 KW	Propan	640 g/h	700 g /Räuchergang	50 mbar	b = 565 t = 600 h = 250	ca. 5 kg

**Anwendungsbeispiel für RS 100:****Forellen (400 - 500 g), geräuchert mit reinem Buchenmehl**

		RS 100 (100 Stück)
<u>Trocknen:</u> maximale Leistung des Gasbrenners - ohne Räuchermehlwanne.	Türe etwas geöffnet	45 Minuten
<u>Garen:</u> maximale Leistung des Gasbrenners - ohne Räuchermehlwanne.	Türe geschlossen	15 Minuten
<u>Räuchern:</u> Reduzieren der Heizleistung auf etwa die halbe Brennerleistung und Aufsetzen der gefüllten Räuchermehlpfanne auf die Gasheizung.	Türe geschlossen	50 Minuten

Gasheizung für RS 300 (mit Wächterflamme).

Die Gasheizung für den RS 300 besteht aus zwei einzelnen Gasheizungen für RS 100.

Diese können sowohl einzeln als auch zusammen ioder in Kombination mit einer

Holzfeuerung betrieben erden. Die Gasheizungen sind einzeln regelbar.

Technische Daten und Maße sind unverbindlich. Änderungen bleiben vorbehalten.

