

**Was wird wie geräuchert:** (Unverbindliche Richtwerte) z.B.:

<b>Fisch</b>	<b>Heißrauch</b>	<b>Dauer/Zeit</b> 45 - 60 Min	<b>Temperatur</b> 90° - 100°
<b>Bierschinken</b>	<b>Warmrauch</b>	<b>Dauer/Zeit</b> 90 - 120 Min	<b>Temperatur</b> 50° - 60°
<b>Schinken, Speck</b>	<b>Kaltrauch</b>	<b>Dauer/Zeit</b> 4 - 6 Tage	<b>Temperatur</b> 20° - 30°
<b>Salami</b>	<b>Kaltrauch</b>	<b>Dauer/Zeit</b> 1 - 2 Tage	<b>Temperatur</b> 20° - 30°
<b>Blut- und Leberwurst</b>	<b>Kaltrauch</b>	<b>Dauer/Zeit</b> 1 - 2 Tage	<b>Temperatur</b> 20° - 30°



**Räucher F2 b**  
(600 x 700 x 1500 mm)  
4 Etagen  
Ausführung:  
V2A marmoriert,  
Holz- und  
Gasfeuerung

Modell (T/B/H)	Ausführungen	Etagen	Fische ca.	Leistung in KW
<b>Räucher F1</b> 400/500/1000	Holz, Gas, Elektro	3	15-20	- 8/ 2,5
<b>Räucher F2</b> 400/500/1500	Holz, Gas, Elektro	4	30-35	- 8/ 2,5
<b>Räucher F2a</b> 400/700/1500	Holz, Gas, Elektro	4	45-60	- 8/ 5,8
<b>Räucher F2b</b> 600/700/1500	Holz, Gas, Elektro	4	65-80	- 8/ 5,8
<b>Räucher F3</b> 500/1000/1750	Holz, Gas, Elektro	8	120-130	- 20,9/9,1

**Rohr-Anschluss:** 130 mm (F3: 140 mm)

## Die Kalträucher (und Aufbewahrungsschränke)

Durch Kalträuchern erhalten Sie **erstklassige Dauerwaren**. Zur völligen Abkühlung und Verteilung des Rauches ist ein herausnehmbarer Doppelboden eingebaut, der vollkommene Feuersicherheit gewährleistet und ein tadellos schönes Rauchfleisch verbürgt. Der doppelwandige Räucherschrank durchlüftet alles wunderbar kühl und hält es appetitlich frisch. Dabei ist er ungezeifersicher und formschön im Aussehen - ideal für Ihre Speisekammer!



### Besondere Vorzüge

- Abschießbare Chrom-Scharniere
- Tür mit Schwammgummidichtung, sicher gegen Fliegen und Käfer
- Elfenbeinlackierung, stoßsicher und abwaschbar
- Doppelwandige Isolierung

**Modell**  
(B/T/H)      **Fassungsvermögen**

**Räucher K1**      ca. 200 kg  
600 / 500 / 1700

**Räucher K2**      ca. 250 kg  
900 / 500 / 1700

**Räucher K3**      ca. 400 kg  
1200 / 600 / 1700

**Räucher K4**      ca. 600 kg  
1600 / 700 / 1700

Zubehör: 10 Fleischhaken,  
1 Sicherheitsschlüssel.

Optional:  
Rauchrohranschluss seitlich



**Feuerung:** Holz (Sägespäne)  
**Rauchrohranschluss:** Ø 130 mm

# Wunderbar geräuchert

**Abb. rechts:**  
**Räucher F1**  
Ausführung:  
Verzinkt,  
Holzfeuerung



**Busam**  
Holzbackofenbau  
Grimmelshausenstr. 14  
77704 Oberkirch  
Telefon: 07802 / 2376  
Fax: 07802 / 700658  
www.ofenbau-busam.de

**Smoky Zwei** (Abb. rechts):  
Komplett mit Zubehör  
(Legerost, Fettschale,  
Sägemehlschublade)  
230 Volt, 1,5 KW,  
aus hitzebeständigem  
Spezialedelstahl, thermo-  
statisch gesteuerte und  
getrennt ein- und ausschalt-  
bare Ober- und Unterhitze,  
verstellbare Füße, Rohrheiz-  
körper (Edelstahl) und  
isolierte Griffe  
Abmessungen:  
600 x 330 x 290 mm  
Für ca. 7 Fische



**Optional** mit Sichtscheibe, Innenbeleuchtung  
und doppelter Kapazität (2,7 KW)  
Abmessungen: 740 x 410 x 290 mm  
Für ca. 14 Fische inkl. 2 Roste

## Die Kleinen



Smoky Fünf,  
offen (Holz)

**Smoky Vier** (Holz):  
Abmessungen:  
320 x 460 x 800 mm  
Für ca. 10 Fische

**Smoky Fünf** (Holz):  
Abmessungen:  
320 x 460 x 1000 mm  
Für ca. 18 Fische

**Smoky Sechs** (Holz):  
Abmessungen:  
320 x 460 x 1250 mm  
Für ca. 28 Fische

Jeweils aus V2A und  
inkl. 5 Haken und  
3 Stangen

- Gut regulierbar durch Verschieben des Deckels
- Großes Thermometer
- Durch die Tür zu beschicken
- Doppelwandige Tür
- Isolierte Griffe
- Durch die besondere Bauweise tropft kein Fett in die Glut



Smoky Fünf  
(Holz und Elektro)

### Optional:

- Elektroheizung 2,3 KW (Abbildung oben)
- Gasheizung 2,5 KW (Ohne Abbildung)



## Die (doppelwandigen) Großen

12 bis 80 Fische oder 8 bis 65 kg Fleisch

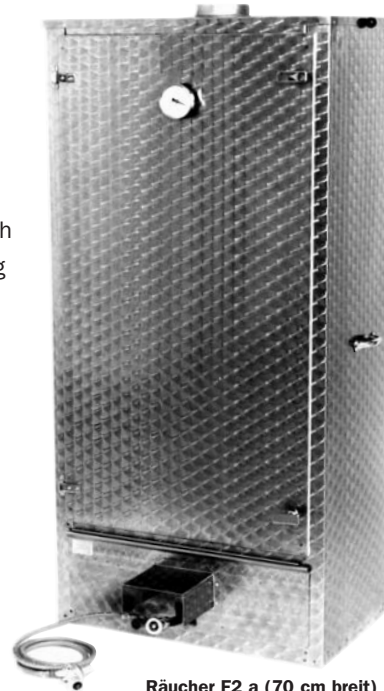


Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten

**Raucher F2:** Ausführung: V2A (400 x 500 x 1500 mm), 4 Etagen  
Links mit Gaseinsatz, rechts mit Elektroinsatz

### Vorteile, die für sich sprechen:

- Kaminanschluss möglich
- Rauchabzugsregulierung
- Zeigerthermometer
- Doppeltes Stahlblechgehäuse
- Doppelte Isolierschicht
- Räucheretagen zum Hängen und Liegen
- Korrosionsbeständig
- Spezial-Türdichtung
- Fettpfanne
- Feuerschutzkante
- Auswechselbarer Feuerungsschub
- GS Prüfzeichen, TÜV Messung



**Räucher F2 a (70 cm breit)**  
(400 x 700 x 1500 mm)  
Ausführung: V2A marmoriert,  
Holz- und Gasfeuerung

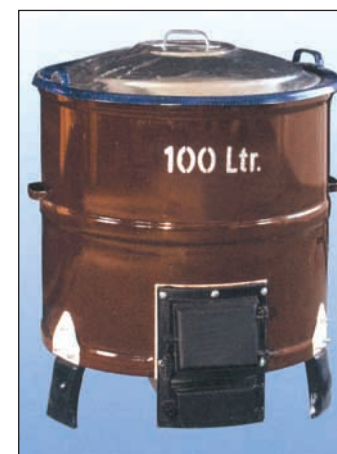


## Zubehör

- Fischhaken (V2A)
- Roste (geformt)
- Grillroste
- Holzstangen
- Rohre
- Thermometer
- Sägemehl und Gewürzmischungen usw.

## Stahlkesselöfen

mit Schamottfeuerstelle, Stahleinsatz mit Griff  
(Emaille oder Edelstahl) und Deckel.  
Optional mit Auslauf



**100 Liter**  
(705 / 780 / 425 / 625)

**125 Liter**  
(740 / 830 / 460 / 660)

**150 Liter**  
(790 / 850 / 480 / 700)

(Ø Rumpf / Rumpfhöhe /  
Kesseltiefe / Ø Innen  
Kesseleinsatz – jeweils in mm)

Die **Stahlkesselöfen** zeichnen sich besonders durch Ihren geringen Brennstoffverbrauch und Ihre lange Lebensdauer aus. Die Innenwände sind mit Schamottsteinen ausgekleidet, wodurch Wärmeverbrauch durch Ausstrahlung nach außen auf ein Minimum beschränkt wird.