

HERSTELLER VON KÜHL-, KLIMA- UND GEFRIERANLAGEN • SPEZIALMASCHINEN
ISOLIERBAU • ENERGIESPARENDE SYSTEME • LADENBAU • OBJEKTEINRICHTUNGEN
KÜHLMÖBEL • VERFAHRENSTECHNIK • EDELSTAHLVERARBEITUNG • ANLAGEN
UND ZUBEHÖR FÜR GEWERBE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

SCHICH 
Ein vielseitiges Unternehmen GmbH

Preisliste 2009

(Stand: März 2009)

Räucherschränke aus Edelstahl und Zubehör



Schich GmbH B.P.V.
Beratung – Projektierung – Vertrieb
Im Felde 17
27574 Bremerhaven
Tel.: 0471/34014 Fax.: 0471/32089
E-Mail: Schich1@aol.com

Schich -GmbH B.P.V. Im Felde 17 27574 Bremerhaven Tel.: 0471/34014 Fax: 0471/32089
E-Mail: Schich1@aol.com



Räucherschrank aus Edelstahl

* Standard Klapptür *

Mit entsprechendem Zubehör geeignet zum Kalt-, Warm-, Heiß- und Garräuchern, Lufttrocknen, Dörren und Aufbewahren.

Hohe Nutzlast bei kompakten Abmaßen:

Höhe 80 cm Breite 40 cm Tiefe 27 cm

4 Einschübe

Fleisch: ca. 20 kg <> Fische: bis 16 Stück

* transportabel * **fliegensicher** * deutsche Wertarbeit

Lieferumfang (Grundausstattung zum Kalträuchern):

1 Edelstahl-Flachrost (14 Stäbe) als Haken-Halter, 1 Zeigerthermometer, 1 Glutkasten, 1 Glutkastenblende als Schiebetür, 1 Tropfblech, 500g Räuchermehl, Räucheranleitung, Betriebsanleitung, Rezeptheft mit 33 Rezepten für Schinkenherstellung und 16 Wurstrezepten und 9 Garrezepte.

Zzgl. Versandkostenanteil.

Best.-Nr.: 10128 305,00 €

Achtung: Das Zeigerthermometer ist nur zum Kalträuchern geeignet. Zum Heißräuchern wird ein elektronisches Thermometer benötigt.



Räucherschrank aus Edelstahl

* spezial Aal-Ausführung Klapptür*

Mit entsprechendem Zubehör geeignet zum Kalt-, Warm-, und Heißräuchern, Lufttrocknen, Dörren und Aufbewahren.

Höhe 120 cm Breite 40 cm Tiefe 27 cm

7 Einschübe – hängend und liegend räuchern möglich!

Fleisch: ca. 20 kg <> Fische: 45 Stück

* transportabel * **fliegensicher** * deutsche Wertarbeit

Lieferumfang (Grundausstattung zum Kalträuchern):

1 Edelstahl-Flachrost (14 Stäbe) als Haken-Halter, 1 Glutkasten, 1 Zeigerthermometer, 1 Glutkastenblende als Schiebetür, 1 Tropfblech, 500g Räuchermehl, Räucheranleitung, Betriebsanleitung, Rezeptheft mit 33 Rezepten für Schinkenherstellung und 16 Wurstrezepten.

Zzgl. Versandkostenanteil.

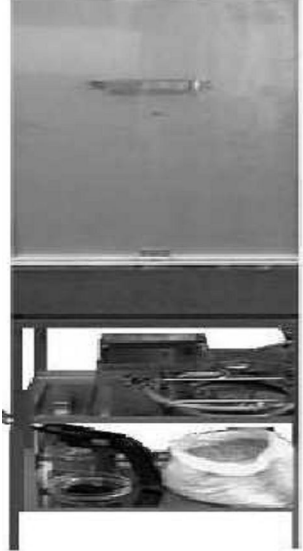
Best.-Nr.: 10146 323,60 €

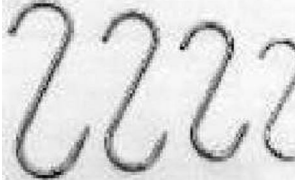
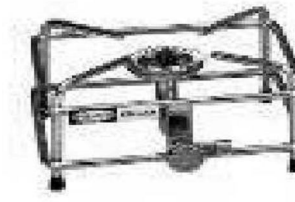
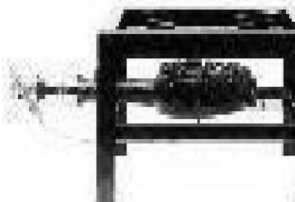
Achtung: Das Zeigerthermometer ist nur zum Kalträuchern geeignet. Zum Heißräuchern wird ein elektronisches Thermometer benötigt.

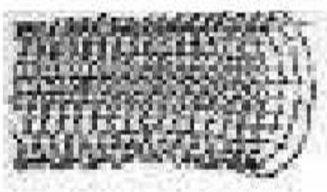
	Edelstahl-Räucherschrank transportabel, rollbar, * fliegensicher, * deutsche Wertarbeit Mit entsprechendem Zubehör geeignet zum Kalt-, Warm-, und Heißräuchern, Lufttrocknen, Dörren und Aufbewahren. Höhe 150 cm Breite 60 cm Tiefe 40 cm 6 Einschübe Ausstattung: Tür für Räucherraum, Tür für Räuchermehl-Beschickung, Türen aushängbar, Tragegriffe, Rollen, regelbarer Rauchabzug Ø 100 mm, regelbare Luftzufuhr Lieferumfang : (Grundausstattung zum Kalträuchern), 1 elektronisches Thermometer, 1 Träger für Roste mit 2 Edelstahl- Flachrosten, 3 Alu-Räucherstangen, 1 Tropfblech, 1 Glutkasten, 500g Räuchermehl, Kaminhaube, Rezeptheft mit 33 Rezepten für die Schinkenherstellung, Räucher- und Betriebsanleitung, 16 Wurstrezepte und 9 Garrezepte. Best.-Nr. 10164 1.045,00 € Zzgl. Versandkostenanteil, Lieferung ausschließlich per Vorkasse.
--	--

Zubehör	Gasbrenner , 9,2 KW, mit Zündsicherung, Schlauch und Druckminderer, inkl. Räuchermehlpfanne Best.-Nr. 10256 232,50 €
	Träger für Flach-/Fischroste, inkl. 2 Roste nach Wahl Best.-Nr. 10203/04 62,80€
	Edelstahl-Bräter , zum Garen Best.-Nr. 10223 59,00 €

 Technische Änderungen vorbehalten.	Zerwirthstisch, Edelstahl Höhe 85 cm, Breite 100 cm, Tiefe 70 cm Zerlegbar, 15 kg leicht <> leicht zu transportieren Tischbeine einzeln höhenverstellbar! Zum Zerwirken von Wild, Ausnehmen von Fischen, als Gartentisch, als Gewächshaustisch Best.-Nr.: 10180 280,00 € Zzgl. Versandkostenanteil.
Ohne Abbildung	Schneidbrett, Kunststoff Farbe: Rot, rutschfest; Größe: 100 cm breit, 30 cm tief, 20 mm stark Passend zu Zerwirthstisch 1080 Best.-Nr.: 10185 60,00 €

Untergestelle aus Edelstahl für Räucherschränke Oberer Boden ist zugleich Auffangschale für Kondenswasser, welches (insbesondere bei kühlen Temperaturen) aus dem Räucherschrank austreten kann.	
 Räucherschrank, Zubehör und mittlerer Boden gehören nicht zum Lieferumfang!	Untergestell * Standard * Höhe: 65 cm * Breite: 41 cm * Tiefe: 30 cm Passend für Räucherschränke: 10112, 10127, 10128, 10136, 10145, 10146 Best.-Nr.: 10190 93,00€
	Passender Mittelboden –Edelstahl 1.4301- Best.-Nr.: 10191 15,00 €
	Untergestell * breit * Höhe: 65 cm * Breite: 66 cm * Tiefe 30 cm Passend für Räucherschränke: 10112, 10127, 10128, 10136, 10145, 10146 Extra breit zum Abstellen und Befüllen des Glutkastens Best.-Nr.: 10195 100,00 €
	Passender Mittelboden –Edelstahl 1.4301- Best.-Nr.: 10196 18,00 €

	Flachrost, 34 x 25 cm, Edelstahl, 14 Stäbe passend für 10112, 10128, 10146, 10162 Best.-Nr. 10212 1 11,40 €
	Fischrost, 34 x 25 cm, Edelstahl, für 3 bzw. 4 Fische, passend für 10112, 10128, 10146, 10162 Best.-Nr. 10202 14,90 €
	Flachrost , Edelstahl, 54 x 35 cm, 28 Stäbe, Tragegriffe, sehr stabile Ausführung passend für 10164 Best.-Nr. 10213 53,00 €
	Fischhaken 13 cm, Edelstahl Best.-Nr. 10220 2,50 €
	Fischhaken 23 cm, Edelstahl Best.-Nr. 10221 3,00 €
	Fleischhaken, 120 x 5,0mm Edelstahl Best.-Nr. 10230 1,50 €
	Fleischhaken, 140 x 6,0mm Edelstahl Best.-Nr. 10231 2,00 €
	Fleischhaken, 160 x 6,0mm Edelstahl Best.-Nr. 10232 2,50 €
	Fleischhaken, 180 x 6,5mm Edelstahl Best.-Nr. 10233 3,00 €
	Gasbrenner 2500 W , zum Heißräuchern inkl. Schlauch und Druckminderer passend zu Räucherschrank: 10112, 10113, wenn nur bei warmer Witterung geräuchert wird. inkl. Räuchermehlpfanne Best.-Nr. 10261 58,00 €
	Gasbrenner 4200 Watt , inkl. Druckminderer und Schlauch, passend zu Räucherschrank: 10112, 10113, 10128, 10129, 10146 und 10147 inkl. Räuchermehlpfanne Best.-Nr. 10257 112,70 €
	Gasbrenner 9200 W , mit Zündsicherung, inklusive Schlauch und Druckminderer, l/b/h 38 x 55 x 20 cm, passend zu Räucherschrank 10164 inkl. Räuchermehlpfanne Best.-Nr. 10256 232,50 €

	Salzfix für schnelle Schinkenherstellung luftdicht schließender Behälter mit Einlageboden zur schnellen und unkomplizierten Salzung von Fleisch und Fisch, auch zum marinieren! Tiefkühl-, Mikrowellen- und Spülmaschinengeeignet, 29,5 x 20 x 12 cm, Volumen ca. 4,5 Liter. Inklusive 1 Meter Schinkennetz Best.-Nr. 10400 12,90 €
	Schinken-Netz, je Meter Best.-Nr. 10401 1,60 €
	Schinken-Netz, 5 Meter Best.-Nr. 10405 6,60 €
	Ersatz-Thermometer, bis 120°C Best.-Nr. 10250 8,70 €
	Elektronisches Thermometer für alle Räucherschranke Kann in den vorhandenen Löchern für das Zeigerthermometer verwendet werden. Inklusive Edelstahl-Gestell. Messbereich -50°C bis +250°C Auflösung 1/10 Grad, Genauigkeit +/- 1 °C inklusive Batterien, Batterielebensdauer bis ca. 4000 Stunden unentbehrlich zum Heißräuchern und Garen, Backen und Braten im Räucherschrank. Wichtig zum Energiesparen. Best.-Nr. 10252 49,00€
	Räuchermehl-Verdichter, Edelstahl Best.-Nr. 10235 8,00€

	Räuchermehl-Anzünder (Gasbrenner) mit Piezozündung für 1-händige Bedienung inklusive Flachbrenner-Vorsatz. Kartusche nicht im Lieferumfang enthalten. Best.-Nr. 10241 34,50 €
	Gaskartusche für Räuchermehl-Anzünder Best.-Nr. 10242 2,30 €
	Buchen-Räuchermehl, gereinigt 17,5 kg-Sack, Best.-Nr. 10248 36,80 €
	Buchen-Räuchermehl, gereinigt, 2 kg Best.-Nr. 10240 7,90 €

Alle Preise verstehen sich **ab Werk Bremerhaven**, zzgl. 19% MwSt., zzgl. Fracht- und Verpackungskosten. Der Versand erfolgt auf Kosten und Gefahr des Käufers. Versand gegen Vorkasse abzüglich 2% Skonto (auf den Netto-Warenwert) oder per Nachnahme zzgl. € 6,60 **Nachnahmegebühr**. Alle Räucherschranke sind in Handarbeit hergestellt. *Be- und Verarbeitungsspuren sind kein Reklamationsgrund.*

***Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Gerichtsstand für beide Teile ist Bremerhaven***

Schich GmbH B.P.V.
Beratung – Projektierung – Vertrieb
Im Felde 17
27574 Bremerhaven
Tel.:0471/34014 Fax.:0471/32089
E-Mail: Schich1@aol.com