



STEAMSMOKER S 800 H



FRICTIONSMMOKER FR 1002



MAXXSMOKER G 505 H



NATURALSMOKER G 400 S

LA ELECCIÓN ADECUADA PARA CUALQUIER SABOR

SISTEMAS GENERADORES DE HUMO REICH

Los sistemas generadores de humo **REICH** son el resultado de muchos años de investigación y desarrollo. Todos los generadores de humo que presentamos se adaptan perfectamente a los sistemas universales AIRMASTER®. Estos ahumadores trabajan de modo automático en combinación con los sistemas de control UNICONTROL de **REICH**. Su nivel de tecnología se corresponde con su diseño y con sus sistemas de seguridad. Cumplen absolutamente todas las normativas. Algunos de ellos pueden trabajar en el sistema de circuito cerrado, respetuoso con el medio ambiente **Circo-System®**.



STEAMSMOKER S 800 H / S 1000 H

El humo generado en este ahumador universal se absorbe rápidamente. Se condensa en la superficie de los productos más fríos. El resultado es un aroma intenso y un color estable y consistente en menor tiempo.



FRICTIONSMMOKER FR 702 / FR 1002 / FR 2008

Los FrictionSmoker se caracterizan por generar un aroma ahumado agradable y suave. Como se produce a temperaturas relativamente bajas, los FrictionSmokers son también perfectos para procesos de ahumado en frío. La rueda de fricción en acero inoxidable, patentada, es muy duradera debido a su alta resistencia al desgaste. Sabía usted que... **REICH** solicitó la patente del primer generador de humo a fricción, con funcionamiento neumático, ya en 1979?



MAXXSMOKER G 350 H / G 505 H

Los ahumadores mediante virutas de madera de las series MaxxSmoker se caracterizan por producir un aroma intenso. Los tiempos de ahumado son cortos y, como consecuencia de ello, se trata el producto con mucha suavidad gracias a la elevada densidad de humo.



NATURALSMOKER G 200 S / G 400 S

Los ahumadores mediante serrín de las series NaturalSmoker se distinguen por generar un aroma tradicional. Están muy indicados para añadir otras sustancias aromáticas, como bayas de enebro o pino.



SMOKEMASTER TG-1100/1200 MS y TG-3000/4000 MD

Los equipos automáticos de la marca Tarber/Red Arrow trabajan con un condensado especial de humo que no difiere del humo estándar, ni en aroma ni en intensidad. Estos equipos pueden utilizarse para cualquier tipo de ahumado y ofrecen un sabor natural excelente.

