

# AUSBAU VERTRIEBSNETZ

## Neue Vertriebspartner in der Schweiz, England, Dubai, Peru, Equador

REICH baut sein Vertriebsnetz kontinuierlich aus. So konnten wir in der Schweiz mit der Firma Krefatec unter der Leitung von Thomas Hefti einen neuen wichtigen Partner gewinnen.

Und auch in England haben wir mit Richard Norris von Danfood Technology Limited einen neuen Ansprechpartner, der Kunden und Interessenten von REICH Anlagen fachkundig berät.

Der asiatische Raum wird für uns immer wichtiger, besonders auch die GCC-Region. Daher freuen wir uns, den Experten in der Lebensmittelproduktion Felix Binder, Gründer und Geschäftsführer von GFE, der seit Herbst 2016 unsere Partneragentur GERMAN FOOD ENGINEERING in Dubai leitet, als neuen Händler gewonnen zu haben. Herr Binder garantiert aufgrund seiner soliden Ausbildungen die kompetente Betreuung seiner Kunden. Eine der ersten wichtigen Aktivitäten war der Messeauftritt auf der GULFOOD MANUFACTURING (GFE) im November 2016, der ein voller Erfolg war.

Darüber hinaus baut REICH sein Vertriebsnetz auch im südame-

rikanischen Raum weiter aus. In Peru unterstützt uns die Servicio y Mantenimiento de Equipos Alimentarios SAC - Semasac. In Equador wird Sie künftig unser Partner Global Foods Alincorsa S.A. betreuen.

REICH freut sich auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit seinen neuen Partnern. **Kontaktieren Sie unsere Partner direkt!**

**SCHWEIZ: KREFATEC Solutions AG**  
 Wiesentalstrasse 15  
 CH-9242 Oberuzwil  
 Tel: +41 71 393 24 81  
 E-Mail: thomas.hefti@krefatec  
 Net: www.krefatec.ch



**ENGLAND: Danfood Technology Limited**  
 6 Kimpton Enterprise Park, Kimpton, Hitchin  
 SG4 8HP Hertfordshire, GB  
 Tel: +44 (0) 1438 833000  
 E-Mail: richard.norris@danfood.co.uk  
 Net: www.danfood.co.uk



**VAE: German Food Engineering,**  
 GFE Trading DMCC  
 DMCC Business Centre,  
 Jewellery & Gemplex 3, Dubai, U.A.E.  
 Tel: +971 50 7704254  
 E-Mail: felix.binder@gfe-innovations.com  
 Net: www.gfe-innovations.com



**PERU: Servicio y Mantenimiento de Equipos Alimentarios SAC – Semasac**  
 Urb. San Agustín MZ:"D" LT:"8"  
 LIMA-Puente Piedra, Peru  
 Tel: +51-15487731  
 Mobil: +51-989136710  
 E-Mail: jleon@semasac.com  
 Net: www.semasac.com



**EQUADOR: Global Foods Alincorsa S.A.**  
 Ciudadela Alamos III, Guayaquil, Ecuador  
 Tel: +593 45048508  
 Mobil: +593 996646409  
 E-Mail: jvalderama@globalfoods.com.ec  
 Net: www.globalfoods.com.ec




# TRENDS IN SMOKING

05/2017

## DIE GANZE WELT DER THERMOPROZESSTECHNIK



### INHALT

REICH auf Wachstumskurs  
 Fertigstellung des Erweiterungsbaus 2016  
 Messetermine 2017/18  
 Der FrictionSmoker FR 2008  
 Der SteamSmoker S 900 H  
 Gewichtssteuerung im Trocknungsprozess  
 Kulinarisches von Düring  
 SPAR Österreich vertraut REICH  
 News intern  
 Ausbau Vertriebsnetz  
 Weihnachten 2016  
 Kundendienst 4.0  
 Neue Abteilung Steuerungsbau

### MESSETERMINE 2017/18

Jahr	Event	Datum	Logo
2017	ESPACIO Food SERVICE, Santiago, Chile	12-14 Sept.	Food SERVICE
	EVENTORD, Nürnberg, Deutschland	07-08 Oktober	EVENTORD
	AgroProdMash, Moskau, Russland	09-13 Oktober	AGRO PROD MASH
	SÜFFA, Stuttgart, Deutschland	21-23 Oktober	SÜFFA
	Gulfood Manufacturing, Dubai	31 Okt. - 02 Nov.	GULFOOD
2018	ANUGA FoodTec, Köln, Deutschland	20-23 März	ANUGA FOOD TEC
	MEAT INDUSTRY, Tokio, Japan	11-13 April	肉産展
	SEAFOOD PROCESSING, Brüssel, Belgien	24-26 April	SEAFOOD PROCESSING
	FOOMA, Tokio, Japan	12-15 Juni	FOOMA JAPAN
	EVENTORD, Nürnberg, Deutschland	Oktober	Eventord
	AgroProdMash, Moskau, Russland	Oktober	AGRO PROD MASH
	SÜFFA, Stuttgart, Deutschland	20-22 Oktober	SÜFFA
	Gulfood Manufacturing, Dubai	Oktober	GULFOOD

weitere Termine unter: [www.reich-germany.de](http://www.reich-germany.de)

## WEIHNACHTEN 2016

### Wandeln auf historischen Pfaden

Unser letztjähriger Weihnachtsausflug bot ein Highlight nach dem anderen! Die erste Station war das Zwiefalter Klosterbräu auf der Schwäbischen Alb. Nach einem zünftigen Frühstück erfuhren wir bei einer Führung durch die Brauerei viel Wissenswertes über die Kunst des Bierbrauens. Die Führung endete natürlich mit einer Bierverkostung. Anschließend folgten wir dem Weg über eine geführte Wanderung entlang dem idyllischen Flüsschen Aach zum Gewölbekeller von Schloss Ehrenfels. Dort angekommen gab es eine heiße Linsensuppe zur Stärkung. Das Ziel für den Abend war der historische Bio-Gasthof Friedrichshöhle, wo uns das Team von Simon Tress kulinarisch mit einem exquisiten Drei-Gänge-Menü in gemüthlicher Atmosphäre verwöhnte.



Ein ganz besonderer Überraschungsgast sorgte dann für ein weiteres Highlight: Unterhaltung vom Feinsten bot uns der schwäbische Komödiant und Liedermacher Ernst Mantel mit einem sehr spitzfindigen Programm zu den Besonderheiten der schwäbischen Sprache.



[www.ernstmantel.de](http://www.ernstmantel.de)

Ein außergewöhnlicher Ausflug braucht als Abschluss auch eine außergewöhnliche Location. Und so endete der gelungene Abend in den traditionsreichen Mauern des Klosters Obermarchtal, wo die Belegschaft in historischer Umgebung übernachtete - nicht, ohne zuvor noch einen gemeinsamen letzten Absacker in der Trinkstube des Klosters zu nehmen. Am nächsten Tag ging es dann nach einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit dem Bus zurück nach Schechingen.

Mit Einbindung der neuen Abteilung in unseren Fertigungsprozess haben unsere Fachkräfte die Kontrolle über die entscheidenden Abläufe jederzeit in der Hand. Lieferengpässe, zeitraubende Fehlerquellen von Zulieferern oder weitere Fremdfaktoren können somit ausgeschlossen werden. „Bereits wenige Wochen nachdem unser Steuerungsbau seine Arbeit aufgenommen hat, konnten wir die ersten positiven Effekte spüren“, so Gerd Strohecker, Leiter der gesamten Elektroabteilung. „Die Durchlaufzeiten gingen deutlich zurück, und auch komplexe Aufträge stellten keinerlei Problem mehr dar. Da wir erst am Anfang der Entwicklung stehen, sehen wir hier großes Potential für REICH“, so Strohecker weiter. Zurzeit umfasst der Schaltschrankbau bei REICH 7 Mitarbeiter.

Universalanlagen, Koch- und Backanlagen, Klima-Reifeanlagen, Auftauanlagen, Intensivkühlanlagen, Raucherzeuger, Kochkessel, Steuerungen, Service und Wartung.

**REICH Thermoproszesstechnik GmbH**  
 Kappelweg 20  
 73579 Schechingen, Germany  
 Tel: +49 (0) 7175 99 790 0  
 Fax: +49 (0) 7175 99 790 11  
 Mail: [info@reich-germany.de](mailto:info@reich-germany.de)  
 Web: [www.reich-germany.de](http://www.reich-germany.de)

## KUNDENDIENST 4.0

### Vernetzt für besseren Kundenservice

Die Basis für eine effiziente und schnelle Kommunikation ist die Vernetzung, heute ein zentrales Thema in jeder Branche. Das ist besonders im Service-Bereich von unschätzbarem Wert. Sowohl in der Betreuung der Kunden als auch in der internen Abwicklung sparen ausgeklügelte digitale Systeme viel Zeit und somit Arbeitsenergie.

Bei REICH nutzen alle Kundendienstmitarbeiter seit 2017 ein Tablet zur digitalen Datenerfassung. Mit der neuen Service-Software von REICH werden alle erfassten Daten zur Auftragsabwicklung, Zeiterfassung, den Stammdaten, Materiallagerbeständen und vielem mehr in „real time“ allen berechtigten Personen zur Verfügung gestellt und automatisch im angebotenen SAP-System weiterverarbeitet.



Das erhöht sowohl die Prozesssicherheit als auch die Abwicklungsgeschwindigkeit im Kundendienst enorm. Unsere Kunden profitieren von der dadurch gebotenen Transparenz, der kürzeren Reaktionszeit als auch der verbesserten Teileverfügbarkeit im Rahmen der Serviceabwicklung.



Der neue REICH Steuerungsbau

# REICH AUF WACHSTUMSKURS

## Positive Geschäftsentwicklung setzt sich fort

Seit dem Generations- und Standortwechsel von Urbach nach Schechingen im Ostalbkreis ist REICH auf einem stetigen Wachstumskurs.

So konnte der Jahresumsatz von 2013 bis 2016 fast verdoppelt werden. „Für diese tolle Entwicklung gibt es mehrere Gründe“, so Tobias Layer, Geschäftsführer bei REICH. „Seit Jahren verfolgt REICH die Strategie qualitativ hochwertige Anlagen gepaart mit professioneller Beratung und gutem Service zu liefern. Das schafft nachhaltiges Vertrauen bei unseren Kunden und Interessenten“, führt Layer weiter aus.

Als weiteren Grund für die positive Entwicklung kann die schrittweise Erhöhung der Fertigungstiefe genannt werden. „Sehr bewusst gehen wir hier einen anderen Weg entgegen dem in der Industrie vorherrschenden Trend“, erläutert Geschäftsführer Steffen Jaiser. „Nur wenn man die entscheidenden Kernkompetenzen im Haus hat, ist man flexibel, schnell und kann Knowhow nachhaltig sichern und weiter ausbauen.“

Seit 2015 verfolgt REICH verstärkt die Strategie, Nachwuchs in verschiedenen Unternehmensbereichen aus- und weiterzubilden. Diese trägt nun Früchte. So besteht die Entwicklungsabteilung aus einer gelungenen Mischung von jungen kreativen und älteren erfahrenen Köpfen. Dass dieses Konzept sehr gut aufgeht, erkennt man an den aktuellen Neuentwicklungen FrictionSmoker FR 2008 und SteamSmoker S 900 H, die in kürzester Zeit zur Marktreife getrieben wurden. „Und das ist erst der Anfang, wir haben noch sehr viele Ideen in der Schublade“, schmunzelt Layer.

Lesen Sie mehr zu unseren aktuellen Neuentwicklungen auf Seite 2 im Innenteil.

### Fertigstellung des Erweiterungsbaus 2016

Auch der Bauabschnitt 2 konnte im Jahr 2016 in Betrieb genommen werden. Die Montagefläche wurde verdoppelt und die Büroräume wurden um eine separate Engineering-Abteilung ergänzt. Zu unseren Kernkompetenzen gehören innovative Entwicklungen in allen Bereichen. Diese gewährleisten qualifizierte und motivierte Mitarbeiter. Dem wachsenden Team von Ingenieuren und Technikern stehen nun modernste, ergonomische Arbeitsplätze in hellen und freundlichen Räumen zur Verfügung.



Darüber hinaus wurden auch die Räumlichkeiten für einen hochmodern ausgestatteten Steuerungsbau geschaffen. Mehr dazu finden Sie auf Seite 4.



# DIE NEUEN RAUCHERZEUGER SIND DA

## Markteinführung Reiberaucherzeuger FR 2008 und Dampfraucherzeuger S 900 H

Auf der IFFA 2016, die für **REICH** sehr erfolgreich verlief, haben wir unsere neuen Raucherzeuger erstmalig öffentlich präsentiert. Inzwischen laufen beide Maschinen bereits in Serie und sind bei einigen Industriekunden in Betrieb. Die ersten Feedbacks sind durchgehend positiv und bestätigen, dass die Ingenieure von **REICH** gute Arbeit geleistet haben.

# DER FRICTIONS MOKER FR 2008

## Der Raucherzeuger FR 2008 mit Doppelrad

**REICH** gilt als der Erfinder des pneumatischen Anpresssystems der Reibehölzer für Raucherzeuger. Das 1980 patentierte System war Vorbild für die meisten in der Branche angebotenen Raucherzeugersysteme. Entsprechend hoch sind die Erwartungen, wenn genau dieser Erfinder einen neuen Friktionsraucherzeuger für industrielle Anwendungen präsentiert. Ein erster Prototyp des FR 2008 wurde auf der IFFA 2016 dem Fachpublikum vorgestellt. Anschließend wurde dieser gemeinsam mit mehreren namhaften großen Industriebetrieben aus Deutschland, Österreich und Belgien in kürzester Zeit zur Serienreife entwickelt.

Ergebnis dieser gemeinsamen Anstrengung ist ein äußerst leistungsfähiger Friktionsraucherzeuger, der seinen vergleichbaren Wettbewerbsgeräten in zahlreichen Punkten überlegen ist. Besonders zu erwähnen sind die doppelten Edelstahlreibräder, über die synchron zwei Holzstangen mit 8 x 8 x 100cm gerieben werden. Dadurch ergibt sich eine um fast 30% größere

Reibfläche als bei Raucherzeugern, die Hölzer mit der Abmessung von 10 x 10 cm verwenden, und somit auch ein deutlich höheres Rauchvolumen.

Weiterhin bieten die neu entwickelten Revolver-Holzmagazine Platz für acht Reibehölzer. Das Beschicken dieser Magazine erfolgt für den Bediener im halbautomatischen Modus und wurde äußerst ergonomisch gestaltet. Der Holzwechsel im laufenden Betrieb erfolgt vollautomatisch ohne Eingriff des Bedieners.

Eine effiziente Reinigungseinrichtung sowie Reiberadablenkung zur Verschleißminimierung runden das Paket ab.



Der FR 2008 ist für Anlagen bis zu einer Größe von acht Wagen ausgelegt und wird im umweltfreundlichen geschlossenen CircoSystem® betrieben.



### Anwendungsbeispiele



# Kulinarisches von Düring

## Hier geht's um die Wurst

Die 1960 gegründete Metzgerei Düring im unterfränkischen Saal a.d. Saale produziert Wurstspezialitäten auf höchstem Niveau. Der Familienbetrieb betreibt eine Metzgerei mit Ladenlokal und angeschlossenen Restaurant. Die Produktpalette ist mit bis zu 120 produzierten Wurstsorten sehr umfangreich. Es wird größte Sorgfalt auf die Auswahl der Schlachttiere gelegt, und hierbei ist Regionalität angesagt. Beim Geschmack gilt es, den Eigengeschmack eines Produktes individuell hervorzuheben und mit der Auswahl der richtigen Gewürze ein perfektes kulinarisches Erlebnis zu erzeugen.



Um den hohen Ansprüchen an die Qualität seiner Produkte gerecht zu werden, investiert Christian Düring, Fleischermeister, Betriebswirt und Fleischtechnologe, konsequent in die Ausstattung der Produktionsstätte. Und hier vertraut er auf Anlagen von **REICH**.

So sind zwei gasbeheizte Kochkessel mit jeweils 200l und 300l Volumen sowie zwei platzsparende Universalanlagen

AIRMASTER® UKF 2100, BG und BE, aufgestellt, mit denen die regionalen Wurstspezialitäten veredelt werden. Mit diesen multifunktionalen Anlagen, die für die verschiedensten Anwendungen geeignet sind, ist das Unternehmen jeder Herausforderung gewachsen. Das kann auch Herr Düring bestätigen: "Ich bin mit den Anlagen von **REICH** hochzufrieden, sie unterstützen meine Produktion optimal."



### KONTAKT

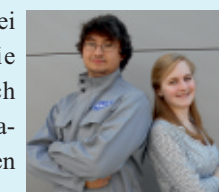
Metzgerei Düring  
Bahnhofstrasse 2  
97633 Saal an der Saale, Deutschland  
www.metzgerei-duering.de



# News

## Erfolgreicher Abschluss

Wieder haben bei **REICH** zwei unserer Auszubildenden die Abschlussprüfung erfolgreich absolviert. Wir gratulieren Vanessa Schneider zum Bestehen der Prüfung zur technischen Produktdesignerin und Marco Zarattini zum Gesellenbrief als Mechatroniker.



## Referenzbetrieb von SAP

Seit 2016 ist **REICH** Referenzbetrieb von SAP. Die seit 2009 eingesetzte Unternehmenssoftware ist perfekt in die Unternehmensprozesse von **REICH** integriert. So steuert **REICH** alle Abläufe von Vertrieb, Warenwirtschaft und Produktion bis hin zur Finanzbuchhaltung zentral über die Software. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: saubere, klar strukturierte Abläufe, eine effiziente Arbeitsweise und eine hohe Transparenz in allen Unternehmensbereichen.



## Neuer Vertriebsmitarbeiter

Wir freuen uns, ab Oktober im Vertrieb unseren neuen Mitarbeiter, den Lebensmitteltechnologe Herrn Dr. Irmischer bei **REICH** begrüßen zu dürfen. Mit seiner Erfahrung als Leiter der Food Data Group am deutschen Institut für Lebensmitteltechnik hat er insbesondere aktuelle Trends und Herausforderungen der Lebensmittelbranche analysiert und kann seine Erkenntnisse aus diesem Bereich zielgenau bei **REICH** einbringen. Darüber hinaus befasste er sich mit der ökologischen Bewertung unterschiedlicher Lebensmittel mit dem Ziel, Lösungswege für eine nachhaltige Wertschöpfung identifizieren und realisieren zu können - ein Zukunftsthema, das auch für **REICH** eine hohe Relevanz hat.



# DER STEAMSMOKER S 900 H

## Mit Volldampf voraus

Gemeinschaftsentwicklungen mit einem Kunden aus der Industrie haben immer einen besonderen Reiz, aber auch einen hohen Anspruch an alle Beteiligten. Zum einen kann man durch den kontinuierlichen Informationsrückfluss aus der Anwendungspraxis das Produkt schnell weiterentwickeln und optimieren. Auf der anderen Seite müssen Schwachstellen im Prototypen schneller und direkt vor Ort behoben werden. Genau solch ein Gemeinschaftsprojekt entstand im vergangenen Jahr auf der IFFA. Hier wurde das neue Dampfraucherzeugerkonzept, damals noch als S 1000 H, vorgestellt. Schnell fand sich aus der deutschen Industrie ein namhafter Betrieb, der mit **REICH** eine Entwicklungspartnerschaft einging. Bereits im Spätsommer wurde ein Testgerät installiert. Die sich anschließende Testphase wurde intensiv von **REICH**-Technologen und Ingenieuren begleitet.

Sämtliche hieraus gewonnenen Erkenntnisse flossen sofort wieder in die laufende Entwicklung ein. Ergebnis dieser Anstrengung ist die neue Dampfraucherzeugergeneration SteamSmoker S 800 H plus und SteamSmoker S 900 H. Die Schwäche der am Markt verfügbaren Dampfraucherzeuger ist

seit jeher der intensive Wartungs- und Pflegeaufwand. Genau hier setzt das neue Konzept von **REICH** an. Durch ein neu entwickeltes selbstreinigendes Schwelnsieb können die Wechselintervalle von mehreren täglich auf wenige wöchentlich gesenkt werden.

Der Ascheaustrom erfolgt während des Betriebs vollautomatisch. Hier muss lediglich noch die geräumige und leicht zugängliche Ascheschublade geleert werden. Der Vorratstrichter für Hackspäne wurde sehr groß ausgelegt, um auch hier die Nachfüllintervalle so lang wie möglich zu gestalten. Eine vollautomatische Reinigungseinrichtung, die sowohl den Reaktions- als auch den Ascheraum vollständig reinigt, ergänzt das Paket.

Um eine hohe Betriebssicherheit zu gewährleisten wurden die neuen Dampfraucherzeuger mit einer integrierten Lösch-



vorrichtung versehen, die im Brandfall den Raucherzeuger vollautomatisch ablöscht. So werden größere Beschädigungen dauerhaft vermieden.

Die neue Dampfraucherzeugergeneration ist in zwei verschiedenen Geräteausführungen lieferbar: dem SteamSmoker S 800 H plus, der in der Leistungsfähigkeit dem bisherigen **REICH**-Gerät S 800 H entspricht sowie dem SteamSmoker S 900 H mit Doppelüberhitzer für doppeltes Rauchvolumen. Mittlerweile verrichten bereits mehrere S 900 H zuverlässig ihren Dienst in deutschen Industrieunternehmen. Zahlreiche weitere kleinere Detaillösungen machen aus den Dampfraucherzeugern aus dem Hause **REICH** Geräte, mit denen man täglich gern arbeitet.

### Anwendungsbeispiele



# GEWICHTSSTEUERUNG IM TROCKNUNGSPROZESS

## Masterarbeit aus der Automatisierungs- und Verfahrenstechnik

Nach der Zulassung zum zertifizierten Ausbildungsbetrieb für ein duales Studium wurde bei **REICH** nun die erste Masterarbeit erfolgreich absolviert. Das Thema, das Jens Strohecker wählte, war die „Entwicklung eines Steuerungssystems zur thermischen Lebensmittelbehandlung und automatisierten Trocknungsregelung in einer Querstromanlage“.

Die Herausforderung hierbei war die Entwicklung und die Programmierung eines Steuerungs- und Wiegesystems für unsere Anlagen. Die gewichtsabhängige und automatisierte Trocknung ist für unsere Kunden von großem Interesse.

Basierend auf den Vorgaben von **REICH** wurde ein Prototyp entwickelt, mit dem sich die automatisierte Trocknungsregelung durchführen lässt. Dies spielt bei den Behandlungen "Reifen", "Trocknen" und "Räuchern" eine große Rolle und bietet Potentiale für die industrielle Lebensmittelfertigung.

Die automatisierte Trocknungsregelung kann die empirisch entwickelten Prozessabläufe weiter optimieren, effektiver standardisieren und somit einen wichtigen Beitrag zu der stets angestrebten optimalen Herstellungspraxis (GMP) leisten. Die Programme, die in der Regel mit festen Zeiten arbeiten, müssen

vor allem bei Trocknungsprozessen in Abhängigkeit der Außenluft verkürzt oder verlängert werden. Der gewünschte Gewichtsverlust wird für jeden Prozess vorgegeben und somit unabhängig von den Außenluftbedingungen der definierte Prozess abgefahren. Die gewichtsgesteuerte Trocknungsregelung ermöglicht jedem Kunden, egal ob es um einen definierten Rohwurst- und Trocknungsprozess, einen kalt-geräucherten Lachsprozess oder gewichtsegalisierte Petfood Produkte geht, einen wichtigen Schritt in Richtung Automatisierung, Standardisierung und Prozesssicherheit.



# SPAR Österreich vertraut REICH

## REICH wird Partner von SPAR Österreich

Die SPAR Österreich-Gruppe ist einer der bedeutendsten Lebensmittelhändler in Österreich. Insgesamt betreibt SPAR Österreich über 3.000 Standorte und beschäftigt über 77.000 Mitarbeitende in Österreich und sieben Nachbarländern. 2016 konnte ein Konzernumsatz von 13,8 Mrd. Euro erwirtschaftet werden. Große Produktvielfalt, hohe Qualität und Nachhaltigkeit sind SPAR äußerst wichtig.

Für die Versorgung der eigenen SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkte mit feinsten Fleisch- und Wurstspezialitäten betreibt SPAR acht konzerninterne TANN Fleischwerke, wobei in sechs davon ausschließlich regionales Fleisch mit AMA-Gütesiegel aus nachhaltiger Tierzucht verarbeitet und veredelt wird.

Um die umfangreiche Palette der industriellen Fleischveredelung auf hohem Niveau abdecken zu können, hat sich SPAR Österreich für Anlagen von **REICH** entschieden und produziert seit 2017 mit fünf 4-Wagen Universalanlagen der Type AIRMASTER® UK 10000 BHD, die alle dampfgeheizt und mit dem neuen innovativen Industrie-Reiberaucherzeuger FR 2008 ausgerüstet sind. Eine weitere 4-Wagen Intensivkühlanlage vom Modell IKK 10000 BND, die mit einer Kochfunktion ausgestattet ist, rundet die Anlagenkonfiguration ab.



Mit diesem Anlagenportfolio können die typischen österreichischen Brühwürstchen wie Frankfurter, Knacker und Krainer auf den Punkt heißgeräuchert, gekocht und anschließend schnell und schonend abgekühlt werden. Das Resultat ist ein knackiges und saftiges Würstchen mit gutem Biss und einer optimalen Ausbeute. Die dunkelgeräucherten Produkte wie Traunviertler und Bauernbauch können mit dem Industrie-Reiberaucherzeuger FR 2008 und einer geschickten technologischen Prozessführung elegant und einfach hergestellt werden und erfordern selbst bei einer starken Räucherung nur ein Minimum an Reinigungsaufwand. Selbstverständlich können alle weiteren Produktgruppen wie die Kochpökel- und Kochprodukte optimal bearbeitet werden.

Ein Unternehmen wie die SPAR-Gruppe hat an die Anlagen seiner Produktionsstätten natürlich den Anspruch höchster Flexibilität und Wirtschaftlichkeit. Diesem Anspruch konnte **REICH** mit seinen Universal-, Koch- und Kühlanlagen absolut gerecht werden. Mit hohen Ladekapazitäten und kurzen, energieeffizienten Prozessabläufen ermöglichen die Universalanlagen der **REICH** AIRMASTER® UK-Serie eine maximale Ausbeute bei gleichzeitig gleichmäßigen Produktergebnissen. Eine Klasse für sich!



### KONTAKT

SPAR Österreichische Warenhandels-AG  
Lebensmittelhandel  
Europastraße 3, A-5015 Salzburg  
www.spar.at



Spende entschieden.