

AROMATEUR®

Lizenzvergabe für Patentnutzung möglich

Dies ist ein neues Verfahren bzw. eine Vorrichtung zum Erzeugen eines Aerosols aus Luft und einer aromatisierenden Flüssigkeit, wie beispielsweise Flüssigrauch.

Zur Erreichung einer guten Aromatisier- bzw. Räucherwirkung ist eine sehr feine Zerstäubung erforderlich. Mit herkömmlicher Technik ist das Aromatisieren, beispielsweise mit Flüssigrauch, deshalb nur in Großanlagen wirtschaftlich umsetzbar. Auch der Raumbedarf für entsprechende konventionelle Technik ließ eine Implementierung in kompakte Lebensmittelbehandlungsgeräte der Bereiche Gastronomie, Bäckerei und Fleischerei nicht zu.

Mit unserem Verfahren, basierend auf leistungsfähiger Ultraschallerzeugungstechnik, ist es nun auf genial einfache Weise möglich, die Aerosolerzeugung aus Luft und einer aromatisierenden Flüssigkeit, wie beispielsweise Flüssigrauch, äußerst kostengünstig und in kleinstem Bauraum zu realisieren.

Verschiedenste Nutzungsmöglichkeiten sind denkbar, z.B.:

- Eine Integration in Räuchergeräte, Heißluftdämpfer, Konvektomaten oder auch Backgeräte ist nun einfach möglich.
- Ebenso können in Verbindung mit einem portablen eigenständigen "AROMATEUR" eine Vielzahl bestehender Back- bzw. Gargeräte nun als hochwertige Räucher- bzw. Aromatisiergeräte genutzt werden.

Insbesondere beim Räuchern hat sich unsere Technik mittlerweile in der Praxis bewährt.



①

PROFiPARTS
Intelligente Technik
von Profis - für Profis

Dipl.-Ing.(FH) Martin Deuringer

Kirchstraße 21 - Geretshausen - D-86947 Weil
www.profiparts.com - info@profiparts.com

☎ 0 (049) 8195 - 99 897 67 - Fax: 0 (049) 8195 - 99 897 68

Der "Externe"

Mit dem

AROMATEUR[®]

SUPER 3

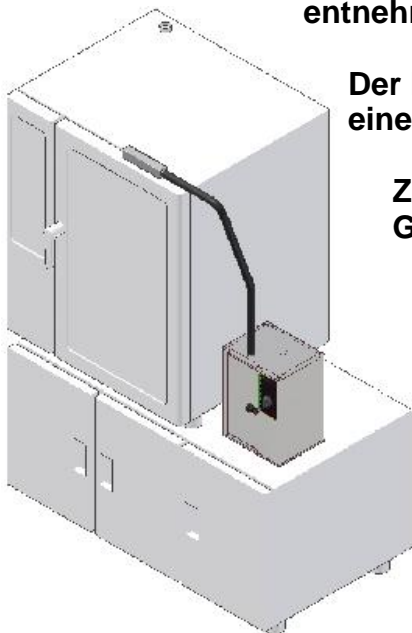
läßt sich fast jeder Heißluftdämpfer, Konvektomat oder Backofen als Spezialgerät zum Garen und/oder Räuchern verwenden.

Auf einfache Weise läßt sich die Speisekarte um besonders leckere aromatisierte bzw. heissgeräucherte Gaumenfreuden erweitern, die sich weit vom üblichen Einerlei abheben.



Eine kleine Investition, die viele zusätzliche Gäste begeistern wird und sich schnell mehr als bezahlt macht.

Das Flüssigrauchkonzentrat wird einfach in einen entnehmbaren Behälter gestellt.



Der Rauch gelangt dann über einen flexiblen Schlauch und einen einfachen gerätespezifischen Adapter in den Garraum.

Zur Ankopplung wird der Adapter im Bereich der Garraumdichtung eingeklemmt.

Überzeugen Sie sich bei einer Demonstration von der einfachen Anwendung und den einzigartigen Gar- und Räucher-Ergebnissen in Verbindung mit einem Heißluftdämpfer bzw. einem Backgerät.

②

Infos zu Flüssigrauch

Was ist Flüssigrauch?

Flüssigrauch hat nichts mit Chemie zu tun.

Es ist ein natürlich hergestelltes und aufbereitetes Rauchkondensat, welches durch die Verglimmung von Holz entsteht.

Der so freigesetzte Rauch wird durch das Eigenwasser des Holzes ausgewaschen. Durch die kontinuierliche Rückführung des Wassers wird die hohe Konzentration der natürlichen geschmacks- und farbgebenden Bestandteile erreicht.

In einem komplexen Reinigungsprozess wird das Rohkondensat von unerwünschten Begleitstoffen - vor allem PAK, Teer und Partikel - befreit.

Wo kann Flüssigrauch eingesetzt werden?

Flüssigrauch kann überall dort eingesetzt werden, wo geräuchert und rauchgegart wird.

Hauptsächlich ist dies bei Fleisch, Fisch und Käse.

Flüssigrauch kann sowohl im Kalt- als auch im Heissrauchverfahren eingesetzt werden.

Ist Flüssigrauch gesünder als konventioneller Rauch?

Flüssigrauch-Konzentrat enthält kein Kohlenmonoxid und keine Stickoxide.

Der Gehalt an Krebs erzeugenden PAK mit Benzo(a)pyren als Leitkomponente beträgt weniger als 10 µg/kg.

Alle anderen Inhaltsstoffe des konventionell erzeugten Rauches sind im Flüssigrauch-Konzentrat ebenfalls enthalten.

Welche Vorteile hat Flüssigrauch sonst noch?

Geringere Brandgefahren, weil die Raucherzeugung aus Holz vor Ort wegfällt.

Geringere Explosionsgefahren, weil kein Kohlenmonoxid und andere brennbare Gase entstehen.

Keine chemische Gefährdung durch Kohlenmonoxid und Krebs erzeugenden Buchenholzstaub.

Drastisch geringere chemische Gefährdung durch PAK.

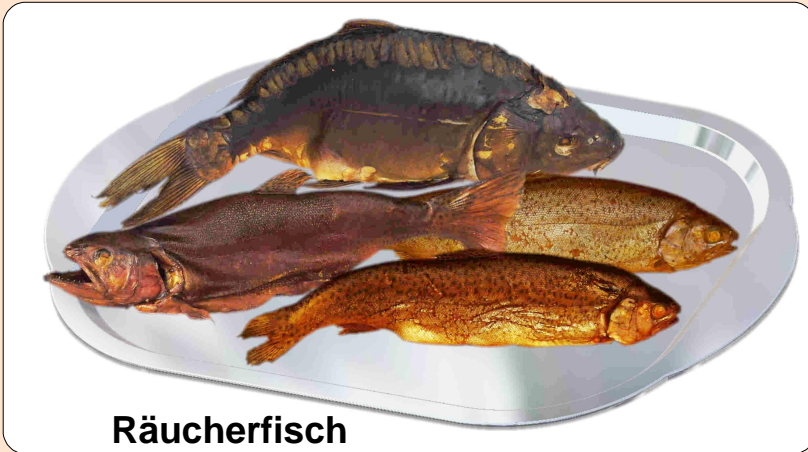
Deutlich geringere Verschmutzung und somit auch geringerer

Reinigungsaufwand, insbesondere bei Verwendung wasserlöslicher Flüssigrauchkonzentrate.

③

Anwendungsbeispiele

Anwendung RAUCHGAREN



Anwendung AROMABACKEN



Unsere Anwendungsforschung zu diesem Thema ist noch voll im Gange. In Kürze werden wir Ihnen hierzu interessante Ergebnisse mitteilen.