



Umbau Ihrer Bastra Räucheranlagen auf Flüssigrauch

Effizient. Nachhaltig. Perfekt abgestimmt.

AS Technicals – Ihr offizieller Partner für **Bastra Räucheranlagen** – bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre bestehende Anlage auf die moderne **Flüssigrauch-Technologie** umzurüsten. Mit unserer Expertise verwandeln wir Ihre Bastra-Anlage in eine hocheffiziente, umweltfreundliche und zukunftssichere Lösung.

Exklusiv für Bastra Räucheranlagen

Unsere Lösungen sind speziell für die Umrüstung von **Bastra Räucheranlagen** entwickelt. Dabei behalten wir die bewährte Bastra-Qualität bei und ergänzen diese mit modernster Flüssigrauch-Technologie.

Unser Rundum-Service

AS Technicals übernimmt den gesamten Umbauprozess:

1. **Analyse und Beratung:** Wir prüfen Ihre bestehende Bastra-Anlage und entwickeln ein individuelles Konzept für die Nachrüstung.
2. **Präzise Umsetzung:** Der Umbau erfolgt durch erfahrene Techniker – schnell und mit minimalen Ausfallzeiten.
3. **Schulungen und Support:** Wir schulen Ihr Team und stehen für Wartung und Service zur Verfügung.

Starten Sie in die Zukunft mit AS Technicals

Machen Sie Ihre **Bastra Räucheranlagen** fit für die Anforderungen von morgen. Mit Flüssigrauch steigern Sie die Effizienz, optimieren Ihre Prozesse und setzen auf nachhaltige Technologie.

Kontaktieren Sie uns noch heute – AS Technicals, Ihr Partner für professionelle Umrüstungen von Bastra Anlagen.

AS Technicals – Innovation und Qualität für Ihre Räuchertechnik.

Vorteile von Flüssigrauch für den Endkunden

Der Einsatz von Flüssigrauch in der Lebensmittelproduktion bietet Endkunden zahlreiche Vorteile, die sowohl den Genuss als auch die Qualität der Produkte verbessern:



Robert Kutschke
Vertriebsleiter/ Head of Sales

Mobil: +49160 91658700
Mail: r.kutschke@as-technical.de
Web: www.as-technical.de



Höhere Produkthygiene

- **Rückstandsfreie Verarbeitung:** Flüssigrauch hinterlässt keine Teer- oder Rußrückstände, was zu saubereren Produkten führt.
- **Sicherere Lebensmittel:** Durch die schonende Anwendung werden potenziell schädliche Nebensstoffe, wie sie beim herkömmlichen Räuchern entstehen können, vermieden.

Umweltfreundlichkeit

- **Nachhaltige Produktion:** Produkte, die mit Flüssigrauch verarbeitet wurden, sind oft Teil eines umweltfreundlicheren Produktionsprozesses, da weniger Emissionen und Ressourcenverbrauch anfallen.
- **Klares Bewusstsein:** Endkunden profitieren vom guten Gefühl, umweltbewusst erzeugte Lebensmittel zu kaufen.

Verbesserte Haltbarkeit

- **Schonende Verarbeitung:** Flüssigrauch kann das Wachstum von Bakterien und Mikroorganismen hemmen, was die Haltbarkeit der Produkte erhöht.
- **Frische Genussmomente:** Lebensmittel bleiben länger frisch und aromatisch.

5. Gesundheitsvorteile

- **Reduzierung schädlicher Stoffe:** Durch die Filtration von unerwünschten Nebensstoffen, wie polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK), wird ein gesünderes Produkt geliefert.

Vielseitigkeit im Geschmack

- **Individuelle Aromen:** Flüssigrauch ermöglicht es Produzenten, unterschiedliche Rauchprofile zu erzeugen – von mild bis intensiv –, um den vielfältigen Vorlieben der Endkunden gerecht zu werden.

Moderne Verarbeitungstechnologie

- **Vertrauen durch Innovation:** Endkunden können sicher sein, dass ihre Lebensmittel mit fortschrittlicher, kontrollierter Technologie verarbeitet wurden, die auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt.

Flüssigrauch – für Endkunden die Garantie für hochwertigen Genuss, hygienische Produkte und umweltbewusstes Handeln.



Robert Kutschke
Vertriebsleiter/ Head of Sales

Mobil: +49160 91658700
Mail: r.kutschke@as-technical.de
Web: www.as-technical.de