

# Steakmeister GmbH

## Effiziente Rauch- und Garanlagen

Die Steakmeister GmbH produziert auf dem Fleischgroßmarkt mitten im Hamburger Trendviertel „Schanze“ Tiefkühl- und Frischprodukte für den Lebensmitteleinzelhandel und für die Gastronomie.

Dabei muss die Qualität bei jedem einzelnen Steak stimmen, denn nur zufriedene Kunden greifen zu den Produkten der Firma Steakmeister. Deshalb ist Steakmeister nach dem International Food Standard (IFS) mit dem „Higher Level“ zertifiziert.

Dieser hohe Standard setzt sich auch in der Anlagentechnik fort.

Mit ihren umfassenden Kenntnissen im Bereich der Garung und Räucherei, hat die Firma Steakmeister ihre Anlagen auf Ihre Energieeffizienz hin untersucht. Das Ergebnis war eine Neukonzeption der Räucher- und Garanlagen. Dabei wurden die alten strombetriebenen Öfen gegen gasbetriebene ersetzt.

Die neuen Turbomat - Anlagen erzeugen perfekte Räucherergebnisse. Mit einer starken Verwirbelung und durch hohe Luftgeschwindigkeiten sorgen sie für ein einheitliches Räucherklima. Durch die energieeffiziente Technik ist mit einer Energieeinsparung von etwa 5-10 % zu rechnen.



Internet: [www.steakmeister.de](http://www.steakmeister.de)

Räucher- und Garanlagen	Alte Anlagen	Neue Anlagen
Stellplätze für Räucherwagen	5	6
Umwälzgebläse	-	3 stufig
Wärmeerzeugung	Strom	Erdgas
Eingesparte Kilowattstunden pro Jahr	6.250 kWh	
CO <sub>2</sub> -Vermeidung pro Jahr	46 t	