



Referenzen

Ab 2017 haben wir das weltweit einzigartige Verfahren der ionisierten Räucherung an den Markt gebracht und die Steuerungslösung, welche seit den 80er und 90er Jahren über 1'000 Mal installiert wurde, komplett überarbeitet. Die Prozessinnovationen stossen auf ein grosses Interesse. Wir präsentieren eine handvoll Referenzen, auf welche wir besonders stolz sind.



Steuerung der neusten Generation, welche in 1.5 Tagen an allen Anlagen nachgerüstet werden kann.



Bis zu 70% schnellere Rauchzeiten bei gleichzeitiger Reduktion des Feinstaubes um bis zu 99%.



Programmerstellung am Desktop-PC, Datenerfassung und Visualisierung der Rauchvorgänge.



Alaska Sausage & Seafood Ionsmoke reduziert 275 Tonnen CO2

Der Familienbetrieb in Anchorage unter der Leitung von Martin Eckmann fokussiert auf die Produktion von europäisch-inspirierten Wurstspezialitäten und Wildlachs. In der Räucherei sind vier Ionsmoke-Module im Einsatz. Dadurch kann schneller geräuchert und der Feinstaub komplett eliminiert werden – bei unverändert hoher Qualität.

+1

Charge

Dank der kürzeren Durchlaufzeiten konnte die Kapazität von 3 auf 4 Chargen täglich erhöht werden.

4

Ionsmoke

Im hauseigenen Smokeshop sind 4 Ionsmoke-Module im Einsatz.

- 275

Tonnen CO2

Die Brenner schluckten über 140 Millionen Liter Gas pro Jahr. Dank Ionsmoke werden 275 Tonnen CO2 eingespart.



Heinzer Metzgerei

Muothataler Innovationsgeist

Seit der Gründung 1920 ist der Betrieb auf über 50 Mitarbeitende angewachsen. Die Familie Heinzer und ihr Team produzieren edelste Fleischspezialitäten, die weit über die Innerschweiz hinaus bekannt sind. Der Traditionsbetrieb bewies Innovationsgeist und gehörte zu den Allerersten, die mit Ionisierung zu Räuchern begannen.

Ionismoke

Räuchern mit Ionisierung

Traditionelles Handwerk wird mit modernster Prozesstechnologie kombiniert. Durch das Räuchern mit Ionismoke sind die Behandlungsdauern von Wetterschmöckerlis, Schinken oder Bauernspeck kürzer und die Gewichtsverluste geringer.

METZGEREI MARK

Metzgerei Mark Prättigauer Qualität

Von der Schlachtung bis zur veredelten Fleischspezialität wird bei der Metzgerei Mark im Prättigau alles unter einem Dach, in Eigenregie und nach hohen Qualitätsmassstäben verarbeitet. Gesteuert werden die Rauchanlagen mit der EB1 und mit EBLuft werden die Prozesse aufgezeichnet.

EBLuft

Desktopsoftware

Zusammenstellen der Programme, Auswertung der Rauchdurchläufe und Fernunterstützung durch die Firma E&B läuft alles über die EBLuft Datenerfassungssoftware.

EB1

Steuerung

Der Familienbetrieb nutzt die EB1 für die Steuerung ihrer Rauchanlagen.



Claudias Musegg-Bröckli

Mit viel Leidenschaft stellt Claudia Speck-Schlauri in der hofeigenen Räucherammer ihre berühmten Musegg-Bröckli her, welche es sogar ins Sortiment von Lidl geschafft haben. In der Räucherung der Appenzeller Spezialität setzt Claudia Speck auf Ionsmoke.

1996

Startjahr

Mitte der 90er-Jahre startete Claudia Speck mit der Produktion.

2008

Ausbau

Bau eines durch das Lebensmittelamt abgenommenen Verarbeitungsraumes mit eigener Räucherammer.

2018

Ionsmoke

Claudia Speck gehörte zu den allerersten Anwenderinnen des Ionsmoke-Verfahrens.



Ospelt Food AG

Langjährige Partnerin

«Mal besser. Malbuner.» - Diese Charcuteriemarke kennt in der Schweiz jedes Kind. In der Herstellung von Malbuner, den weiteren Ospelt-eigenen Marken, aber auch allen weiteren Fleischprodukten kommen die Steuerungen der E&B Räuchertechnologien AG zum Einsatz.

25

Jahre

Seit den 1990ern ist Ospelt Partnerin der Firma E&B.

45+

Steuerungen

An den Ostschweizer Standorten Weite, Sargans und Bendorf sind über 45 E&B-Steuerungen in Betrieb.

1800

Mitarbeitende

Gemeinsam erwirtschaftet die Gruppe rund 700 Mio. Umsatz.



Ungarische Spezialitäten Kreativer early adopter

Am Standort in Berg, nur 10 Fahrminuten vom E&B-Hauptsitz entfernt, wird Schweizer Fleisch nach traditionellen Rezepten zu ungarischen Fleischspezialitäten verarbeitet. Der findige Geschäftsführer Bela Süli zählte zu den Allerersten überhaupt, welche im 2020 auf die neue EB1-Steuerung setzten.

EB1

Steuerung

Die Rauchanlagen von Ungarische Spezialitäten werden mit der EB1-Steuerung betrieben.



Springvale Fine Foods

Nördlich von Alberta in Kanada lebt und produziert diese Mehrfamiliensiedlung seit über 100 Jahren. Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch werden auf eine humane und nachhaltige Weise produziert, die alle Standards übertrifft.

EBLuft

Desktopsoftware

Die EBLuft Software ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Fernwartung aus der Schweiz, um Probleme zu beheben oder Prozesse zu optimieren.

EB1

Steuerung

In der Springvale Fine Foods Kolonie werden die Rauchanlagen mit EB1 Steuerungen betrieben.



Micarna AG: über 25 Jahre Partnerschaft mit E&B

Die Micarna AG ist eine der grössten Fleischverarbeiterinnen in der Schweiz und langjährige Bestandskundin der Firma E&B. Sie beschäftigt rund 3'200 Mitarbeitende und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von rund 1.8 Mrd. Franken.

25

Jahre

Seit den 1990ern ist Micarna Partnerin der Firma E&B.

50+

Steuerungen

Für die Produktion ihrer hochwertigen Fleisch-erzeugnisse vertraut Micarna auf Steuerungen von E&B.

166'000

Tonnen

Die jährlich verarbeitete Menge an Fleisch ist eindrucklich.

Kontakt



+41 71 634 60 50



info@ebsmoke.com



www.ebsmoke.com