

# Beelonia

Seit 1880

Grill- und Räuchertechnik, Koch- und Brühkessel  
aus eigener Produktion

**HERZLICH WILKOMMEN BEI BEELONIA!**





## Inhalt

RÄUCHERGERÄTE S. 3 – 13



ERLEBNISRÄUCHERÖFEN S. 14 – 19



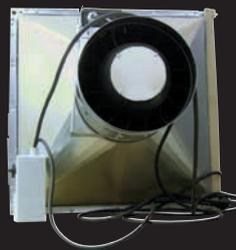
KOCH- UND RAUCHANLAGEN S. 22 – 29



TROCKENSCHRÄNKE S. 30 – 31



RAUCHFILTER S. 32



GRILLGERÄTE S. 33 – 39



GROSSRAUMGRILLS S. 40 – 43



BERLONIA SMOKER S. 44



SCHWENKGRILLS S. 45 – 50



SONDERBAU S. 51



KOCH- UND BRÜHKESSEL S. 52 – 55



STAHLKESSEL UND KALTRÄUCHERSCHRÄNKE S. 56



## Wie wird geräuchert?

### Kaltrauch

Erfolgt bei Temperaturen zwischen 25° bis 30° C. Man nimmt feines trockenes Sägemehl zündet dies mit Glut, Anzünder oder Ähnlichem, so dass das Sägemehl nur räuchert (qualmt).

### Warmrauch

Erfolgt bei Temperaturen zwischen 40° bis 70° C. Hierbei verwenden Sie kleine Holzstücke, bevorzugt Hartholz, um eine stärkere Glut zu bekommen und decken diese mit Sägemehl ab, so dass Sie Wärme und Rauch im Rauchofen haben.

### Heißrauch

Hier wird entsprechend gefeuert, um eine Temperatur zwischen 90° bis 100° C zu erreichen. Auch wird, wie beim Warmrauch, die Glut mit Sägemehl abgedeckt. Wir empfehlen aufheizen beim Warmrauch bis ca. 60° C. Beim Heißrauch bis ca. 95° C und dann jeweils die Glut mit Sägemehl abdecken. So erreichen Sie Hitze und Rauch.

### Elektro- oder Gasheizung

Eine Elektro- oder Gasheizung benötigen Sie nur zum Warm- und Heißräuchern. Mit der Elektro- oder Gasheizung heizen Sie das Gerät auf. Der Rauch wird auch hier durch Sägemehl erzeugt. Zu jeder Elektro- oder Gasheizung wird ein Sägemehltisch geliefert. Dieser wird bei der Rauchentwicklung auf die Elektroheizspirale oder den Gasbrenner gestellt und dadurch wird das Sägemehl gezündet, bzw. zum Räuchern gebracht.

Was wird wie geräuchert? (unverbindliche Richtwerte-Tabelle)

Typ	Heißrauch	Warmrauch	Kaltrauch	Zeit / Dauer	Temperatur
Fisch	○			45–60 Min.	90–100° C
Lachs			○	ca. 8–10 Std.	22–25° C
Bierschinken		○		90–120 Min.	50–60° C
Bockwurst		○		90–120 Min.	50–60° C
Wiener Würstchen		○		90–120 Min.	50–60° C
Kasseler		○		45–60 Min.	50–60° C
Geflügel	○			ca. 3–6 Std.	100° C
Schinken, Speck			○	4–6 Tage	20–30° C
Plockwurst, Salami			○	1–2 Tage	20–30° C
Blut- und Leberwurst			○	1–2 Tage	20–30° C

## Wie finde ich für mich das richtige Räuchergerät?

Oben haben wir Ihnen zunächst den Kalt-, Warm- und Heißrauch erklärt und auch die verschiedenen Heizmöglichkeiten.

In der Tabelle finden Sie einige Temperaturen und Zeitangaben verschiedener Räuchervorgänge. Jetzt können Sie für sich entscheiden welches Gerät für Ihr Vorhaben am besten zu Ihnen passt.

### Sie haben die Wahl zwischen:

- + Unseren preiswerten kleinen Smokys (Smoky 2,4,5, und 6)
- + Unseren doppelwandigen Räuchergeräte (F1 – F2 70/60 XL)
- + Unseren Erlebnis-Räucheröfen (Rustikal-Ausführungen)
- + Unseren Supermarktausführungen
- + Unseren Rauchanlagen F4 – F6-100, für den gewerblichen Handwerksbetrieb (Fischzucht/Landmetzger/ Direktvermarkter)

Sollten jetzt noch Fragen aufkommen, melden Sie sich gerne bei uns. Wir beraten Sie gern.



## Die preiswerten Kleinen – genau richtig für Einsteiger

Komplett aus Edelstahl und mit Holz, Gas oder Elektro beheizt. Vorteile die keiner übertreffen kann!

Alle Modelle mit Rohranschluss!



Die Modelle Smoky 4, 5 und 6 sind auch mit einer Glastür (siehe Abb. Smoky 5) lieferbar



### Smoky 4

Art.-Nr. 1140

Maße: 380 x 500 x 800 mm, für ca. 10 Fische inkl. 5 Haken und 3 Stangen, 3 Etagen doppelwandige Tür

- + Großes Thermometer
- + Durch die Tür zu beschicken

### Smoky 5

Art.-Nr. 1145

Maße: 380 x 500 x 1000 mm, für ca. 18 Fische inkl. 5 Haken und 3 Stangen, 3 Etagen

- + Isolierte Griffe
- + Durch besondere Bauweise tropft kein Fett in die Glut

### Smoky 6

Art.-Nr. 1160

Maße: 380 x 500 x 1250 mm, für ca. 25 Fische inkl. 5 Haken und 3 Stangen, 3 Etagen, doppelwandige Tür

- + 130er Ofenrohrstützen
- + Abzugsregulierung am Stutzen

### Rauchgenerator

Art.-Nr. 599

- + Ideal zum kalträuchern und trocknen!

Unser Rauchgenerator ist das ideale Gerät zum kalträuchern für unsere Modelle Smoky 4, 5, 6 und F1 – F2 70/60XL.

Der Rauchgenerator arbeitet mit Unterdruck und einem eingebauten Ventilator. Dieser bläst kontinuierlich immer qualitativ guten Rauch in den Räucherofen. Ein großer Vorteil hier ist, dass der Ventilator auch zum Trocknen Ihres Räucherguts benutzt werden kann. Der Rauchgenerator wird durch eine Öffnung im unteren Bereich gezündet. Verwenden Sie bitte ausschließlich Räucher-Chips, damit eine gleichmäßige Rauchentwicklung gewährleistet ist, ohne dass sich Spiralen, Schnecken oder andere Zufuhrsysteme blockieren.





## Holz

## Gas + Sägemehlschale

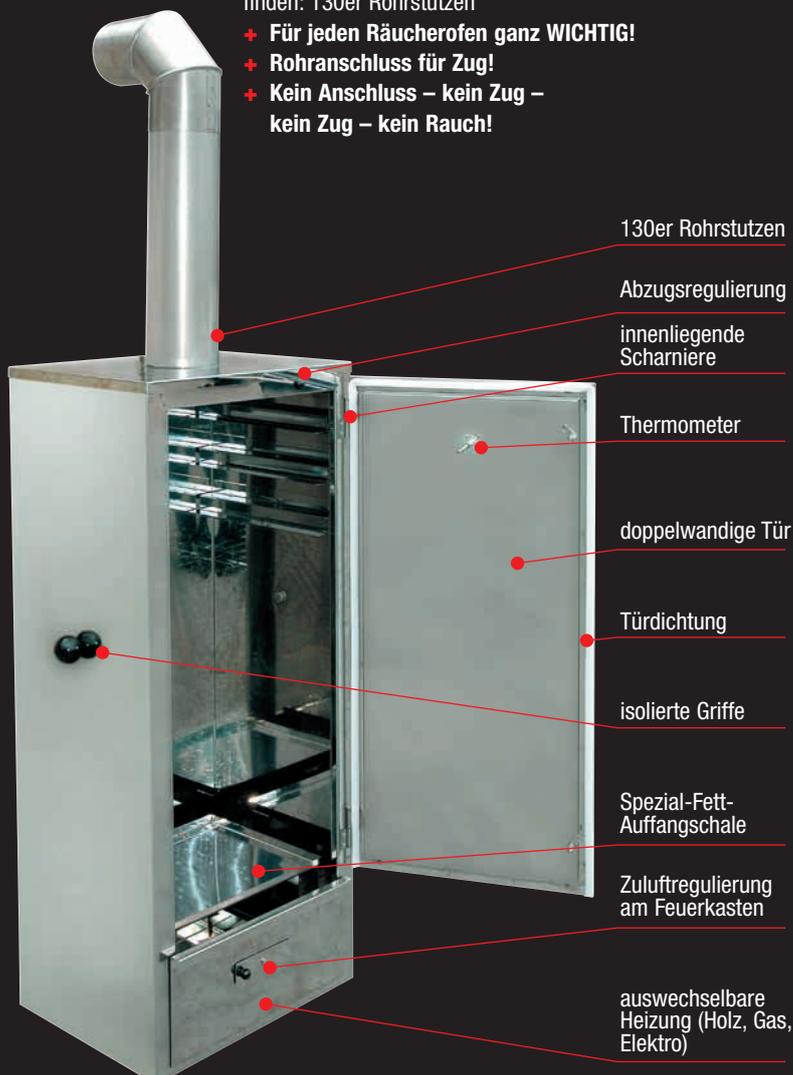
Art.-Nr. 1267

## Elektro + Sägemehlschale

Art.-Nr. 1268

Vorteile die Sie nur bei einem Beelonia-Ofen finden: 130er Rohrstützen

- + Für jeden Räucherofen ganz WICHTIG!
- + Rohranschluss für Zug!
- + Kein Anschluss – kein Zug – kein Zug – kein Rauch!



130er Rohrstützen

Abzugsregulierung

innenliegende Scharniere

Thermometer

doppelwandige Tür

Türdichtung

isolierte Griffe

Spezial-Fett-Auffangschale

Zuluftregulierung am Feuerkasten

auswechselbare Heizung (Holz, Gas, Elektro)

Abb.: Smoky 4 mit Smoky-Untergestell



## Smoky-Untergestell

Art.-Nr. 1269

- + Edelstahl
- + Maße B x T x H: 500 x 380 x 700 mm

Durch die Anordnung und Konstruktion der Fettauffangschale in Verbindung mit dem Feuerschub (Holz, Elektro oder Gas) ist immer eine gute Rauchverteilung im Ofen und ein absolut rußfreier Rauch gewährleistet. Dieses System hat sich seit über 40 Jahren bewährt.



## Die preiswerten Kleinen – genau richtig für Einsteiger

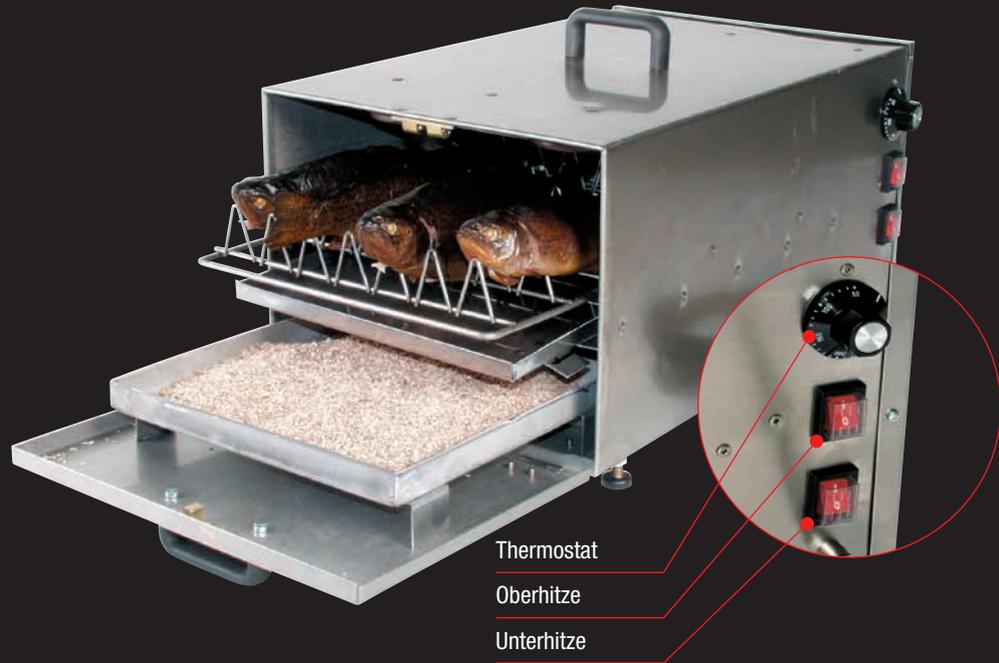
### Smoky 2

Art.-Nr. 1120

- + Maße T x B x H: 540 x 340 x 260 mm
- + 1,5 kW / 230 V
- + für ca. 6 Fische, inkl. Rost

#### Sehr bedienungsfreundlich, komplett mit Zubehör:

Legerost, Fettschale, Sägemehlschale, 230 Volt, 1,5 kW, aus hitzebeständigem Spezial-Edelstahl, thermostatisch gesteuert, getrennt ein- und ausschaltbare Ober- und Unterhitze, verstellbare Füße, Rohrheizkörper ebenfalls aus Edelstahl und isolierte Griffe. Für Haushalt, Hobby und Gewerbe, auch für Volksfeste und Erlebnisgastronomie. Ideal für kleine Mengen zum Räuchern und Braten (Garen) für Fisch, Fleisch, Wild und Geflügel, je nach Räuchergut in ca. 30 Minuten fertig geräuchert und gegart.



Thermostat

Oberhitze

Unterhitze

## Modell Küchenchef 1 – auch bei Profis im Einsatz

### Modell Küchenchef 1

Art.-Nr. 1101

- + Maße T x B x H: 420 x 620 x 650 mm
- + doppelwandiges Gehäuse und doppelwandige Tür
- + isolierter Türverschluss (Griff)
- + durch das besondere Räucherverfahren (unter Druck)
- + schnelles garen und Räuchern
- + 3 Etagen
- + mit Elektro beheizt (Leistung 1,4 kW, 230 V, 50 Hz)
- + mit Zeituhr
- + für Fisch, Wild, Geflügel, Fleisch
- + innen alle Ecken abgerundet – dadurch gute Rauchverteilung
- + leichtes und schnelles reinigen
- + verstellbare und rutschfeste Füße
- + komplett aus Edelstahl
- + für 18 Fische
- + inkl. 3 Forellenroste
- + optionales Zubehör: glatte Roste für Filets (Art.-Nr. 1218)
- + ideal für Restaurants



# Die doppelwandigen Mittleren

F1 bis F2 70/60 XL

Ein Räuchergerät wird heute aus vielen Gründen angeschafft. Ein Gerät, das viele Jahre problemlos seinen Dienst verrichten soll.

Bei einer Neuanschaffung sollten Sie deshalb keine Kompromisse eingehen und genau vergleichen: Aufbau, Konstruktion und Größe (Maße HxBxT), dann werden Sie feststellen, dass kein anderes Räuchergerät zu diesem Preis am Markt erhältlich ist.

**Die Konstruktion und der Aufbau der Typen F1, F2, F2/70 und F2 70/60 bieten dem Räucherfreund solide Räucheröfen, von fast uneingeschränkter Haltbarkeit.**

Nur die Beelonia-Räucheröfen der F-Baureihe, ausgezeichnet durch ein doppeltes Stahlblechgehäuse und einer dicken Isolierschicht, unterscheiden sich vom Räuchern in normalen Schränken.

Durch die Zu- und Abluftregulierung und durch das doppelte Stahlblechgehäuse strömen Hitze und Rauch von unten in gut verwirbelnder Verteilung an das Räuchergut und garantieren eine gleichmäßige Garung und Räucherung.

Sie sollen es daher nicht versäumen, sich die Vorteile der Beelonia-Räucheröfen zunutze zu machen.

## Lieferbare Ausführungen in:

- + Aluminisiert / Verzinkt
- + Edelstahl

## Informationen zu den Baureihen F1 und F2:

Die Heizschübe von F1 und F2 können in Sekunden ausgetauscht werden (Holz gegen Gas oder Elektro).

Bei den Modellen F2 70, F2 70/60 und F2 70/60 XL können ebenfalls die Schübe Gas und Holz getauscht werden.

## Dieses gilt nicht für die Modelle in unserer Elektro-Ausführung!

Unsere Elektroheizungen sind fest eingebaut und haben als **Neuheit** einen integrierten **Kalt-Räucherzeuger**.



Holz



Gas



Elektro



## Räucheröfen F-Baureihe – Holz

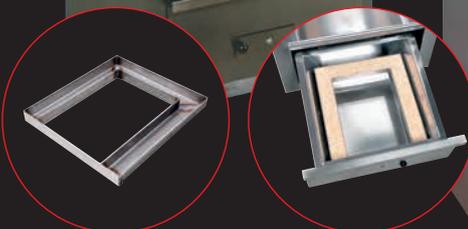
### Typ F1, Holz

Art.-Nr. 111	Edelstahl
Art.-Nr. 1011	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	500 x 1000 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	36
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	3/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 15–20
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 8–10
+ max. Temperatur (C°):	120–130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	ca. 6–8



### Typ F2 70, Holz

Art.-Nr. 1171	Edelstahl
Art.-Nr. 1071	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	700 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	660 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	590
+ Gewicht (Kg):	68
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 45–60
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 30–40
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	ca. 6–9



Kaltraucheinsatz

### Typ F2, Holz

Art.-Nr. 1121	Edelstahl
Art.-Nr. 1021	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	500 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	55
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 30–35
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 20–25
+ max. Temperatur (C°):	120–130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	ca. 6–8



Art.-Nr. 599



**Informationen zu den Baureihen  
F1 – F2 70/60 XL, Holz + Gas**  
Diese Modelle können mit Kaltrauch-  
einsatz oder Rauchgenerator geliefert  
werden.

## Typ F2 70/60, Holz

Art.-Nr. 11716 **Edelstahl**  
Art.-Nr. 10716 **Verzinkt**

- + Außenabmessung (mm): 700 x 1500 x 600
- + Innenabmessung (mm): 660 x 1250 x 565
- + Stockmaß (mm): 590
- + Gewicht (Kg): 88
- + Anzahl/Abstand der Ebenen (mm): 5/150
- + Kapazität Fisch (Stck): ca. 65–80
- + Kapazität Fleisch (Kg): ca. 50–65
- + max. Temperatur (C°): 130
- + Kaminanschluss (mm): 130
- + Nennspannung (V): –
- + Leistung (kW): ca. 6–8



## Typ F2 70/60 XL, Holz

Art.-Nr. 11716xl **Edelstahl**  
Art.-Nr. 10716 **Verzinkt**

- + Außenabmessung (mm): 700 x 1800 x 600
- + Innenabmessung (mm): 660 x 1550 x 565
- + Stockmaß (mm): 590
- + Gewicht (Kg): 106
- + Anzahl/Abstand der Ebenen (mm): 7/150
- + Kapazität Fisch (Stck): ca. 120–130
- + Kapazität Fleisch (Kg): ca. 80–100
- + max. Temperatur (C°): 130
- + Kaminanschluss (mm): 130
- + Nennspannung (V): –
- + Leistung (kW): ca. 6–8



## Räucheröfen F-Baureihe – Gas

### Typ F1, Gas

Art.-Nr. 1113	Edelstahl
Art.-Nr. 1013	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	500 x 1000 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	46
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	3/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 15–20
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 8–10
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	8



### Typ F2 70, Gas

Art.-Nr. 1173	Edelstahl
Art.-Nr. 1073	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	700 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	660 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	590
+ Gewicht (Kg):	78
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 45–60
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 30–40
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	8



### Typ F2, Gas

Art.-Nr. 1123	Edelstahl
Art.-Nr. 1023	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	500 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	55
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 30–35
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 20–25
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	8



**Informationen zu den Baureihen F1 – F2 70/60 XL, Holz + Gas**  
 Diese Modelle können mit Kaltrauch-einsatz oder Rauchgenerator geliefert werden.

### Typ F2 70/60, Gas

Art.-Nr. 11736	Edelstahl
Art.-Nr. 10736	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	700 x 1500 x 600
+ Innenabmessung (mm):	660 x 1250 x 565
+ Stockmaß (mm):	590
+ Gewicht (Kg):	98
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 65–80
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 50–65
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	–
+ Leistung (kW):	8

Alle Geräte von Beelonia sind aus einem Stück gekantet oder punktgeschweißt. NICHT genietet und NICHT geschraubt!



Art.-Nr. 600



## Typ F2 70/60 XL, Gas

Art.-Nr. 11736XL **Edelstahl**  
 Art.-Nr. 10736 **Verzinkt**

- + Außenabmessung (mm): 700 x 1800 x 600
- + Innenabmessung (mm): 660 x 1550 x 565
- + Stockmaß (mm): 590
- + Gewicht (Kg): 116
- + Anzahl/Abstand der Ebenen (mm): 7/150
- + Kapazität Fisch (Stck): ca. 120–130
- + Kapazität Fleisch (Kg): ca. 80–100
- + max. Temperatur (C°): 130
- + Kaminanschluss (mm): 130
- + Nennspannung (V): –
- + Leistung (kW): 8



## Räucheröfen F-Baureihe – Elektro



### Typ F1, Elektro

Art.-Nr. 1112	Edelstahl
Art.-Nr. 1012	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	500 x 1000 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	46
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	3/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 15 – 20
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 8 – 10
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	230
+ Leistung (kW):	2,5

### Typ F2 70, Elektro

Art.-Nr. 1172	Edelstahl
Art.-Nr. 1072	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	850 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	660 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	590
+ Gewicht (Kg):	86
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 45 – 60
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 30 – 40
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	400
+ Leistung (kW):	5,8



### Typ F2, Elektro

Art.-Nr. 1122	Edelstahl
Art.-Nr. 1022	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	650 x 1500 x 400
+ Innenabmessung (mm):	460 x 1250 x 365
+ Stockmaß (mm):	390
+ Gewicht (Kg):	65
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 30 – 35
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 20 – 25
+ max. Temperatur (C°):	100
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	230
+ Leistung (kW):	2,5

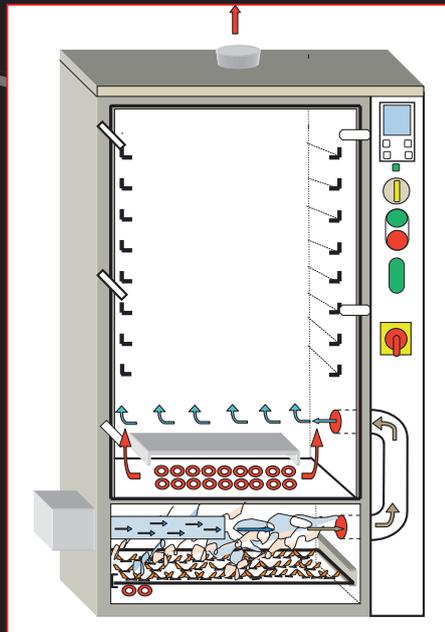
**Die Befuerung lässt sich bei unseren Modellen F1 bis F2 – zwischen Holz, Elektro und Gas – austauschen.**

Dieses Schubladen-System finden Sie nur bei Beelonia.

Für einen qualitativ guten Kaltrauch verwenden Sie bitte den Rauchgenerator oder einen Kaltrauchsatz.

### Typ F2 70/60, Elektro

Art.-Nr. 11726	Edelstahl
Art.-Nr. 10726	Verzinkt
+ Außenabmessung (mm):	850 x 1500 x 600
+ Innenabmessung (mm):	660 x 1250 x 565
+ Stockmaß (mm):	590
+ Gewicht (Kg):	106
+ Anzahl/Abstand der Ebenen (mm):	5/150
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 65 – 80
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 50 – 65
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	400
+ Leistung (kW):	5,6



Die Beelonia F2 70, F2 70/60 und F2 70/60 XL Elektro Modelle sind die ersten Räuchergeräte Ihrer Art mit integriertem Kaltrauchgenerator. Dieser Räucherofen ist eine absolute Neuheit auf dem Weltmarkt.

Warum sind wir immer einen Schritt voraus? Weil es Sie gibt! Unsere Kunden! Mit denen wir uns immer wieder gerne treffen und beraten.



### Typ F2 70/60 XL, Elektro

Art.-Nr. 11726xl Edelstahl  
 Art.-Nr. 10726xl Verzinkt

- + Außenabmessung (mm): 850x1800x600
- + Innenabmessung (mm): 660x1550x565
- + Stockmaß (mm): 590
- + Gewicht (Kg): 129
- + Anzahl/Abstand der Ebenen (mm): 7/150
- + Kapazität Fisch (Stck): ca. 120-130
- + Kapazität Fleisch (Kg): ca. 80-100
- + max. Temperatur (C°): 130
- + Kaminanschluss (mm): 130
- + Nennspannung (V): 400
- + Leistung (kW): 5,8



## Erlebnisräucheröfen »Rustikal«



Art.-Nr. 1174 Holz

### Rustikal

Art.-Nr. 1174

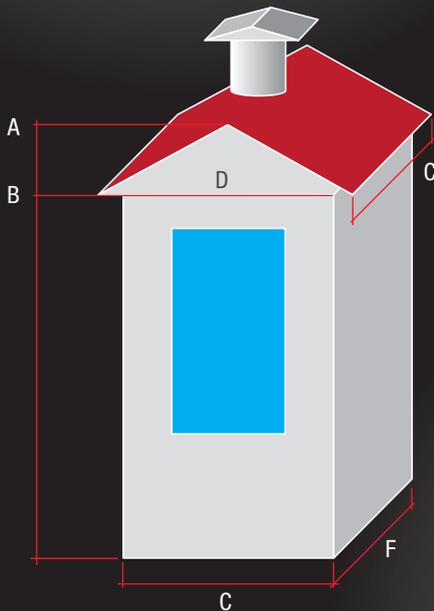
Holz

Art.-Nr. 1176

Glas

- + Maße (mm): 600x700x1500
- + mit Dach (mm): 800x900x1700

Unser Erlebnisräucherofen »Rustikal« bietet eine ganz außergewöhnliche Art des Räucherns. Durch die Aufmachung des Ofens, die Sichtscheibe und Innenbeleuchtung, ist er ein Event und Anziehungspunkt der besonderen Art. Für jeden Biergarten, Partyservice, Angelfest, Volksfest oder Weihnachtsmarkt ist dieser Ofen ein Publikumsmagnet und Highlight. Und für Ihren Garten das besondere Etwas. Beim gewerblichen Einsatz des Ofens wird zusätzlich ein Kundenmagnet geschaffen und sorgt somit für Umsatz. Auch hier ist die Heizung Holz und Gas wechselbar.



- A = 1700 mm
- B = 1500 mm
- C = 700 mm
- D = 990 mm
- F = 600 mm
- G = 800 mm

Art.-Nr. 1176



Der Sieger des Wettbewerbs räuchert mit Beelonia



# Räucherhäuschen »Supermarkt«

## Supermarkt

Art.-Nr. 11751	ohne Dach
Art.-Nr. 11752	mit Dach
Art.-Nr. 11753	mit Abzugshaube

+ Maße siehe technische Zeichnungen Seite 17

Räuchergeräte die in Funktion, Optik und Preis voll überzeugen, die Aufmerksamkeit und Umsatz garantieren. Die Geräte stehen europaweit in großen bekannten Supermarktketten. Nutzen Sie die Chance Ihre Ware vor den Augen der Kunden zu veredeln. Wahlweise mit und ohne Dach oder mit Haube.

- + Die Dächer sind auch in verschiedenen RAL-Farben möglich.
- + Der Ofen 11753 hat eine Absaughaube. Bei geöffneter Tür wird der Rauch abgesaugt.



Art.-Nr. 11752

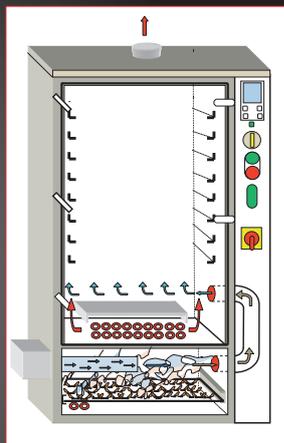


Steuerung

Abzugshaube



Holzregal



### Holzregal

- + Maße Holzregal (mm): 400 x 600 x 1950
- + Maße Räucherofen siehe Seite 17
- + Das Holzregal ist gegen Aufpreis erhältlich
- + Auch kompatibel zu den Art.-Nr 11751 + 11752



Art.-Nr. 11751



# Räucherhaus »Supermarkt XXL«

## Elektro

Art.-Nr. 1142 XXL

+ Maße (mm)	1620 x 700 x 2250
+ Leistung (kW)	11,6
+ CEE	32 A / 400 V

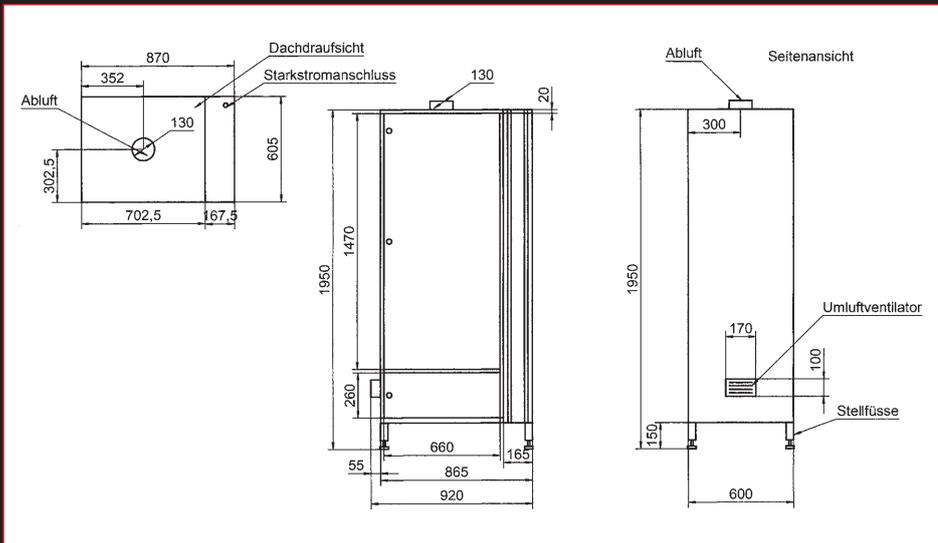
Das Räucherhaus Supermarkt XXL hat eine Absaughaube. Bei geöffneter Tür wird der Rauch abgesaugt.



Räucherzeuger  
Heißrauch

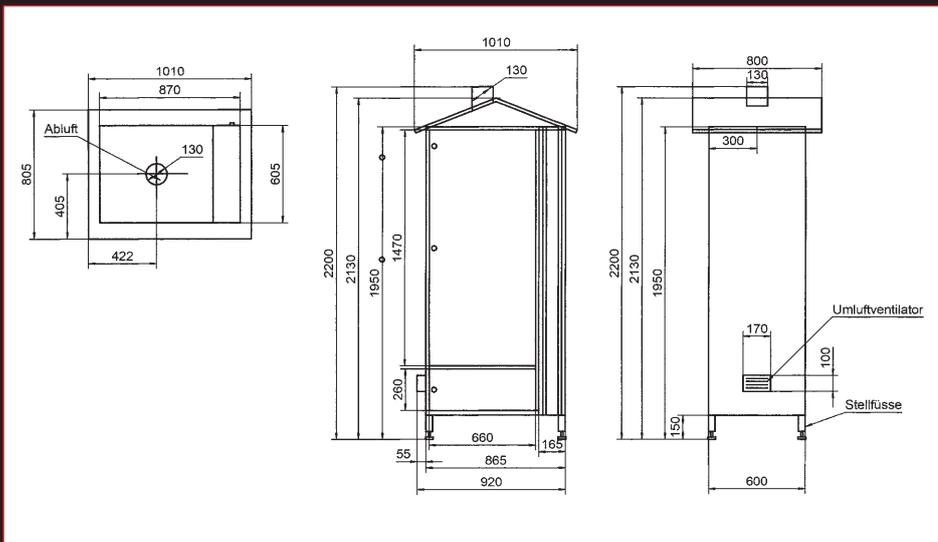
Räucherzeuger  
Kaltrauch

# Maße und technische Daten



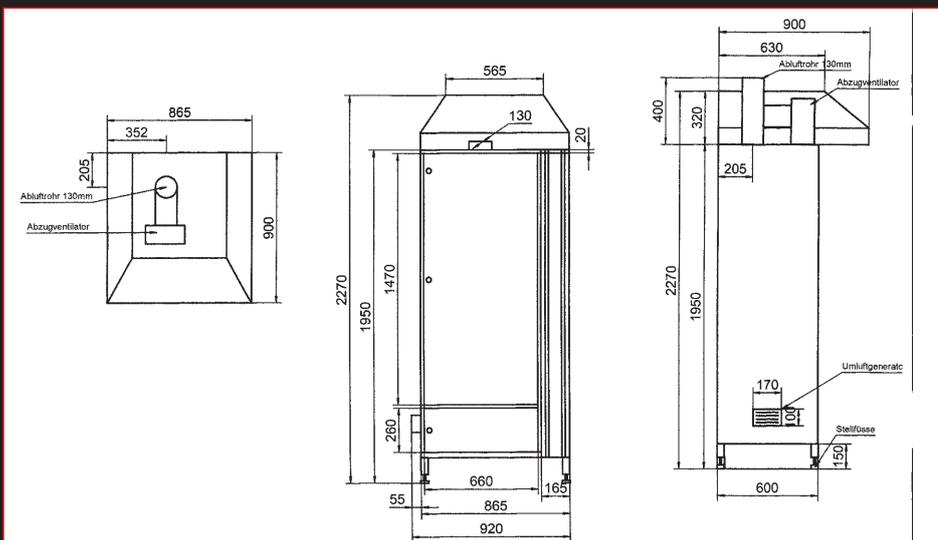
## Rächerhäuschen ohne Dach

- + Art.-Nr. 11751
- + 5,8 kW
- + CEE 16 A / 400 V



## Rächerhäuschen mit Dach

- + Art.-Nr. 11752
- + 5,8 kW
- + CEE 16 A / 400 V



## Rächerhäuschen mit Abzugshaube

- + Art.-Nr. 11753
- + 5,8 kW
- + CEE 16 A / 400 V



## Beelonia Supermarkt-Ausführungen im täglichen Einsatz



## Beelonia Supermarkt-Ausführungen im täglichen Einsatz





## Die großen Profigeräte F4 bis F6 100

120 bis 400 Fische oder 80 bis 250 kg Fleisch



Abbildung Holz

### Die richtige Wahl meiner Anlage!

Zunächst ermitteln Sie für sich **das richtige Maß** für Ihre zukünftige Rauchanlage.

Wählen Sie dann die gewünschte Beheizung: **Holz, Elektro oder Gas.**

### Zusätzlich statten Sie Ihre Rauchanlage nach Ihrem Bedarf aus:

- + Umluft-Ventilator
- + Räucherwagen/Hordenwagen
- + Außenliegender Rauchentwickler
- + Programmsteuerung
- + Sichtfenster in Tür plus Innenbeleuchtung



### Typ F4

	Holz	Elektro	Gas
Art.-Nr. 1141			
Art.-Nr. 1142			
Art.-Nr. 1143			
+ Außenabmessung (mm):	1070x700x1800		
+ Stockmaß (mm):	900		
+ Anzahl der Ebenen:	8		
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 220		
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 160		
+ max. Temperatur (C°):	130		
+ Kaminanschluss (mm):	130		
+ Nennspannung (V):	400		
+ Elektro (kW):	10,4		
+ Gas (kW):	20,9		
+ Gasverbrauch (kg/h)	1,64		

Bei den Modellen F4 bis F6 100 weisen wir nochmals auf den hohen Betriebs- und Arbeitskomfort und den äußerst günstigen Preis hin.

Hier bieten wir Modelle an, die gerade für den Nebenerwerbs- und Kleinbetrieb sehr interessant sind, weil sie es ermöglichen, kostensparend hochwertige Ware zu produzieren. Das traditionelle Räuchern (Räuchergut hängt im hochsteigenden Rauch) wird mit moderner Technik (digitale Steuerung) verknüpft. Die kompakten Anlagen benötigen wenig Platz und lassen sich leicht bedienen. Die Schalteinrichtungen sind übersichtlich und funktionell, je nach Bedarf entweder rechts oder links (bei Bestellung angeben), angebracht. Der Türanschlag ist serienmäßig rechts angebracht; auf Wunsch aber auch links. Bei Schränken mit Holzkohle-Feuerung sollte die übliche Räucherform an den bisherigen Erfahrungen der Praxis festhalten: Größere Holzkohlestücke dienen zum Erhitzen, Holzspäne und Sägemehl zur Rauchentwicklung.



## Funktion und Arbeitsweise von Räuchergeräten mit außenliegendem Raucherzeuger

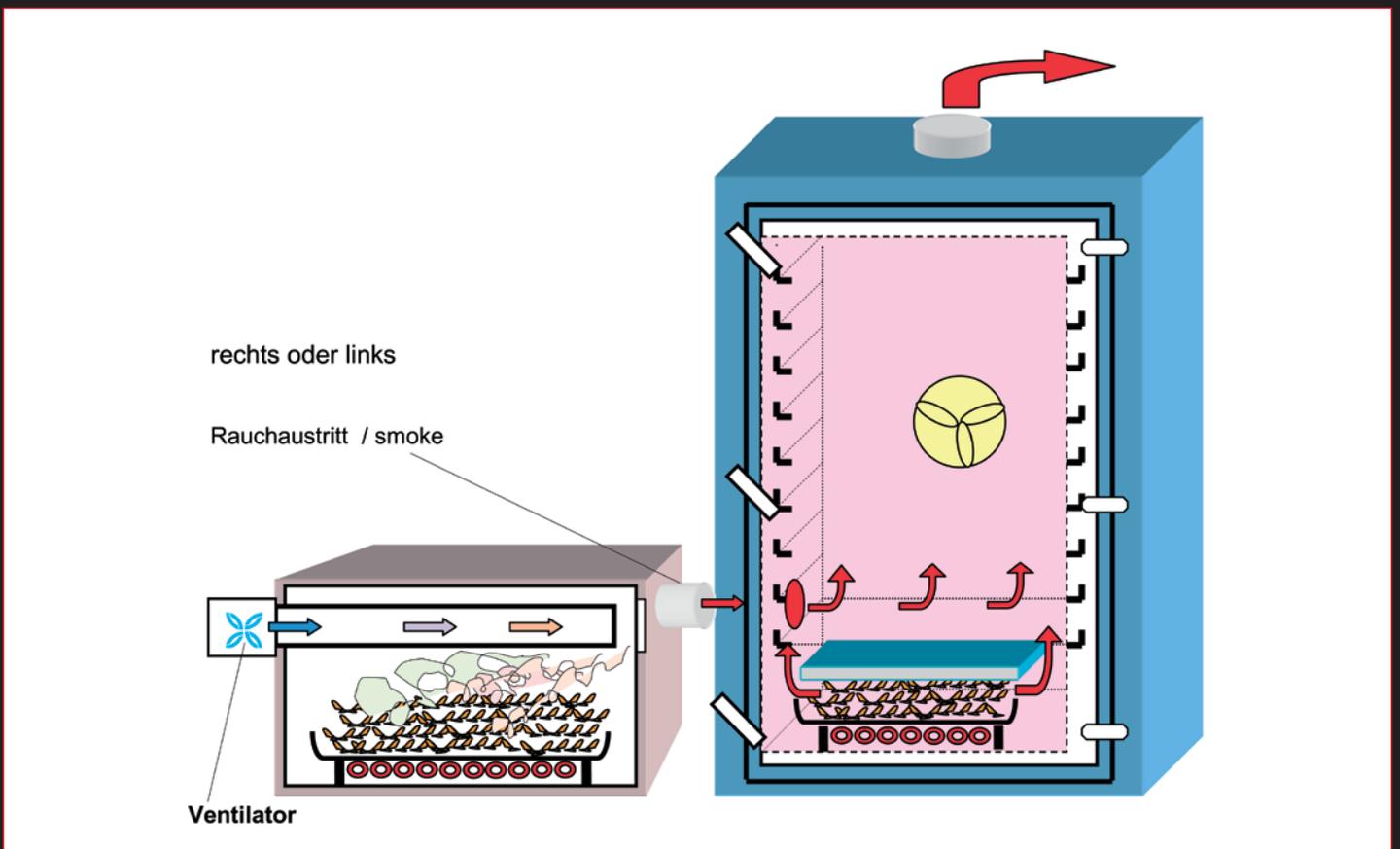
Es gibt drei verschiedene Methoden:

- + Kaltrauch bis ca. 28°C
- + Warmrauch bis ca. 65°C
- + Heißrauch ab 90°C oder mehr

Räuchergeräte müssen gut isoliert sein, um Energie zu sparen und das wenig Kondenswasser entsteht. Gleichzeitig darf beim Kaltrauch durch die Glut nicht zu viel Wärme erzeugt werden.

**Die Lösung: Ein außenliegender Raucherzeuger für Kaltrauch. (siehe Schema)**

Beim Kaltrauch wird der Rauch außerhalb erzeugt und durch einen Ventilator durch Unterdruck in den Schrank geblasen. Somit erhöht sich die bestehende Temperatur im Schrank nicht. Beim Warm- und Heißrauch wird die Temperatur über die digitale Steuerung gesteuert und durch den Rauchentwickler im Schrank Rauch erzeugt. (siehe Schema)





## Räucheranlagen Modell F5 Gas



Modell F5 Gas



Die Geräte F5 – F6-100 Gas sind nur mit außenliegenden Rauchentwickler lieferbar. Da unsere Schränke mit Gas aufgeheizt werden und somit ein Überhitzen / Brennen des Sägemehls verhindert wird.



In den Modellen F4 – F6 100 wird der gleiche Typ Gasbrenner verbaut.



### Typ F5

Art.-Nr. 1151	Holz
Art.-Nr. 1152	Elektro
Art.-Nr. 1153	Gas
+ Außenabmessung (mm):	1070 x 800 x 1800
+ Stockmaß (mm):	900
+ Anzahl der Ebenen:	8
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 260–280
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 180–190
+ Holz, Gas Elektro	CEE32A / 400 V
+ Elektro (kW):	10,8
+ Gas (kW):	20,9
+ Gasverbrauch (kg/h)	1,64



Art.-Nr. PR1

Kammersteuerung serienmäßig: Hier wird die Kammertemperatur digital gesteuert. Sie können die Zeit zur Beendigung der Betriebszeit und die Zündzeit des Sägemehls eingeben.

Vollautomatische Programmsteuerung gegen Aufpreis. Hier besteht die Möglichkeit verschiedene Programme einzugeben, verschiedene Temperaturen zu fahren und es lässt sich zusätzlich Wartezeit und Betriebszeit einstellen.

# Beelonia »in der Praxis«





# Räucheranlagen F6 Elektro

Steuerung serienmäßig



## Typ F6

Art.-Nr. 1161	Holz
Art.-Nr. 1162	Elektro
Art.-Nr. 1163	Gas
+ Außenabmessung (mm):	1070 x 800 x 2000
+ Stockmaß (mm):	900
+ Anzahl der Ebenen:	8
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 320–340
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 230
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	400
+ Elektro (kW):	10,4
+ Gas (kW):	20,9
+ Gasverbrauch (kg/h)	1,64

Für die Kunden, die Kaltrauchprodukte herstellen empfehlen wir den aussenliegenden Rauchentwickler (Option).

- + Großes Fassungsvermögen
- + Räucherzeit ca. 12–14 Stunden
- + Temperatur steigt nicht durch die Glut des Sägemehls



A = 1620 mm  
B = 450 mm  
C = 600 mm  
D = 2000 mm  
F = 800 mm



Sichtfenster



# Räucheranlagen F6 100



## Modell F6 100

Art.-Nr. 1162 Elektro

+ Außenabmessung (mm):	1170x1060x2000
+ Stockmaß (mm):	1000
+ Anzahl der Ebenen:	9
+ Kapazität Fisch (Stck):	ca. 400–420
+ Kapazität Fleisch (Kg):	ca. 260
+ max. Temperatur (C°):	130
+ Kaminanschluss (mm):	130
+ Nennspannung (V):	400
+ Elektro (kW):	10,4
+ Gas (kW):	20,9
+ Gasverbrauch (kg/h)	1,64



programmierbare  
Steuerung gegen  
Aufpreis erhältlich

Für die Kunden, die den Schrank universell nutzen möchte, d.h. für Kalt-, Warm- und Heißrauch empfehlen wir den aussenliegenden Rauchentwickler (Option). Für den Warm- und Heißrauch wird der im Schrank serienmäßig eingebaute Rauchentwickler benutzt, für Kaltrauch der nebenstehende Rauchentwickler.

- + großes Fassungsvermögen
- + Räucherzeit ca. 12 – 14 Std.
- + Temperatur steigt nicht durch die Glut des Sägemehls
- + diese Konstruktion ermöglicht die Produktion von Topware (Kaltrauch)
- + oder Gerät mit Kühlung



Auf Anfrage auch  
als Doppelwagen-  
Kammer lieferbar



## Modelle F4 – F6 100

Art.-Nr. 597 Holz  
 Art.-Nr. 598 Elektro  
 Art.-Nr. 1182 Bratwannen

- + mit Holz-, Gas- oder Elektroheizung möglich
- + Steuerung rechts oder links möglich
- + Raucheintrittsanschluss rechts, links oder hinten am Gerät möglich
- + Türanschlag rechts oder links möglich
- + Umluft serienmäßig
- + Räucherwagen serienmäßig



Art.-Nr. 1210



Art.-Nr. 1233



Art.-Nr. 1237



Art.-Nr. 1239



Art.-Nr. 1234

Art.-Nr. 1248



Art.-Nr. 1211

Art.-Nr. 1241



Art.-Nr. 1250



Art.-Nr. 1216



Buchespäne  
fein  
Art.-Nr. 1242



Erlespäne  
fein  
Art.-Nr. 1206



Buchespäne  
grob  
Art.-Nr. 1243

Art.-Nr. 1232



Art.-Nr. 1254



Art.-Nr. 1252



Art.-Nr. 1253



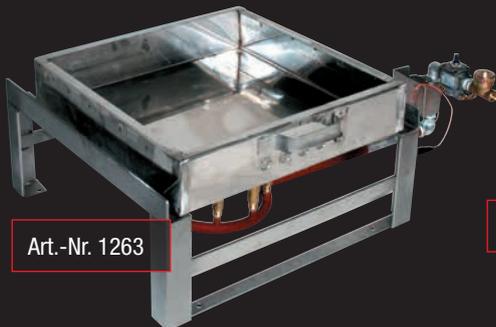
Art.-Nr. 1258



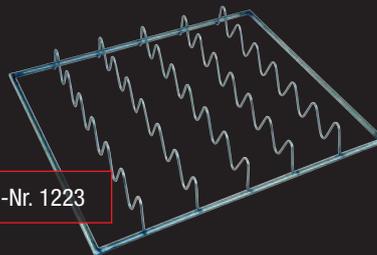
Art.-Nr. 1264



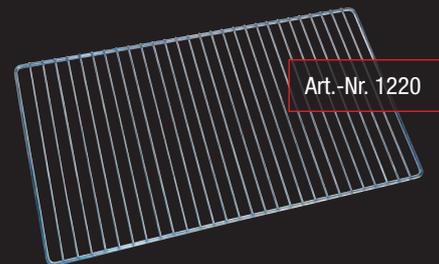
Art.-Nr. 1263



Art.-Nr. 1223

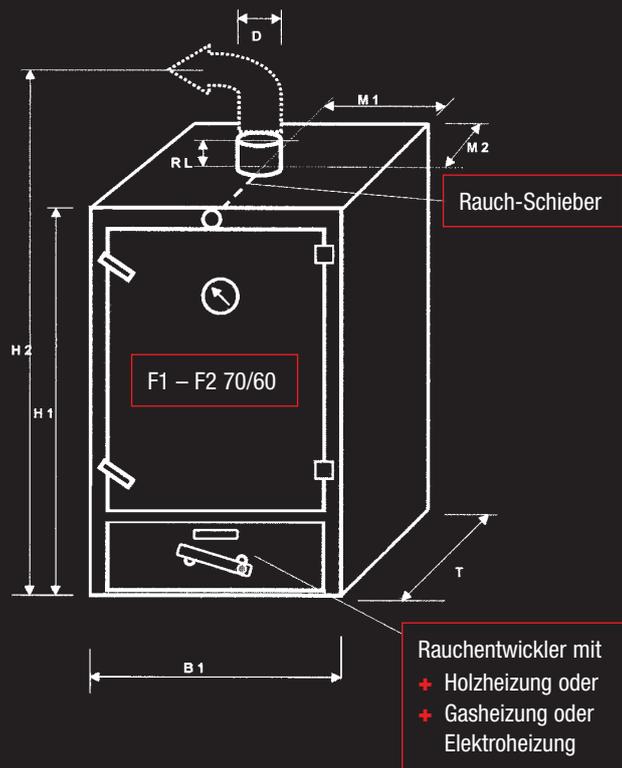
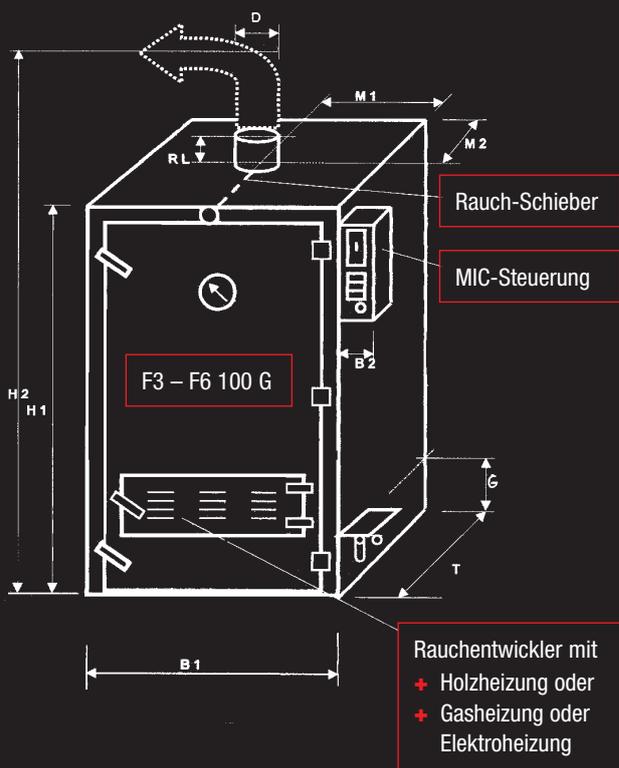


Art.-Nr. 1220



Typ	F4	F5	F6	F6 100
Größe außen (TxBxH in mm)	1070x700x1800	1070x800x1800	1070x800x2000	1170x1060x2000
Stockmaß innen (mm)	900	900	900	1000
Etagen	8	8	9	9
Abstand (mm)	100	100	100	100
Fisch, Stück	220–230	260–280	340–360	400–420
Fleisch in kg	150–160	180–190	220–230	250–260
Heizung	Holz, Gas, Elektro	Holz, Gas, Elektro	Holz, Gas, Elektro	Holz, Gas, Elektro
Elektro/Gas in kW	10,4/20,9	10,4/20,9	10,4/20,9	10,4/20,9
Gasverbrauch in kg*/h	1,64	1,64	1,64	1,64
Anschluss Ofenrohr	130	130	130	130
H1	1800	1800	2000	2000
T	700	800	800	1070
B1	1030	1030	1030	1030
H2	1970	1970	2170	2170
B2	Elektro/Gas/160	Elektro/Gas/160	Elektro/Gas/160	Elektro/Gas/160
G	Gas/300	Gas/300	Gas/300	Gas/300
Gewicht in kg	160	175	190	210

\* Angabe = 1 Stunde bei voller Leistung / Räucherhäuschen (wie Modell F2 70/60): Durch das Dach erhöht sich das Gewicht auf 71 kg und die Höhe siehe Abbildung. Umluft = Tiefe + 70 mm



## Verarbeitungstisch

**Art.-Nr. 1196** **Edelstahl**

+ Maße (mm): 710x1500x850

**Art.-Nr. 1197** **Edelstahl**

+ Maße (mm): 710x2000x850

Unseren Verarbeitungstisch in Edelstahl liefern wir in 2 Größen. Er ist komplett verschweißt, höhenverstellbar, hat einen Ablageboden und ein Kunststoffschneidbrett. Auch Sonderanfertigungen möglich.





## Beelonia Koch- und Rauchanlagen



Die Beelonia Koch- und Rauchanlage ist speziell für den Kleinbetrieb (Handwerksbetrieb) entwickelt worden.

Die Anlage ist zum kochen und rauchen geeignet und arbeitet zu 100 % mit Naturrauch. Hier haben Sie die Wahl ob mit Sägemehl oder Hackspäne geräuchert werden soll. Wir haben speziell auf einen niedrigen Anschlusswert geachtet.

Wählen Sie zwischen serienmäßiger Kammer- und Kerntemperatursteuerung oder Programmsteuerung gegen Aufpreis.

### KR 6

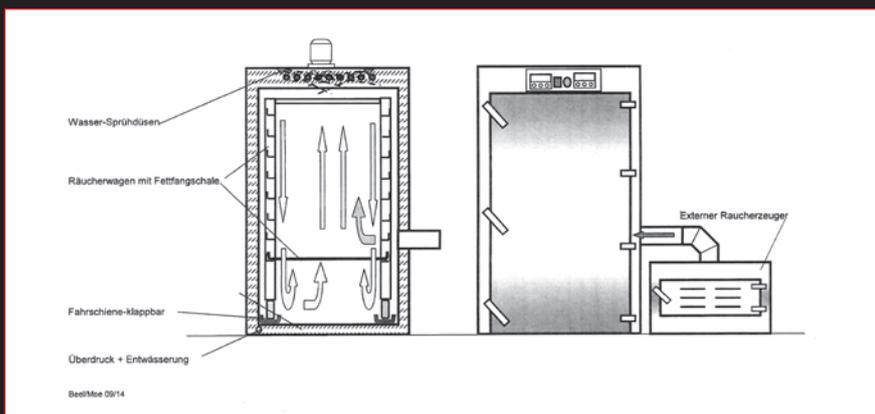
Art.-Nr. 1165	Elektro
+ Maße (mm):	1070x800x2100
+ CEE:	32 A/400 V
+ Leistung (kW):	15,4

### KR 6 – 100

Art.-Nr. 1166	Elektro
+ Maße (mm):	1170x1060x2100
+ CEE:	32 A/400 V
+ Leistung (kW):	15,4

Das Gerät benötigt einen 1/2"-Wasseranschluss! Die Dampfmenge ist regelbar.

- + Kaltrauch
- + Warmrauch
- + Heißrauch
- + Garen
- + Brühen
- + Kochen



# Koch- und Rauchanlage mit externen Raucherzeuger (Halbautomat)

Auch mit Programm-  
steuerung lieferbar!



Anschluss  
Raucherzeuger  
Anschluss und  
Raucherzeuger  
sind serienmäßig



## Trockenschränke

für Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze, Teigwaren, Fleisch, Wurst



TF 3

### Modell TF 3

Art.-Nr. 117262	Elektro
+ Außenabmessung (mm):	700 x 580 x 1700
+ Etagen:	15
+ Abmessung Roste (mm):	590 x 530
+ Anzahl der Zentrallüfter:	1
+ Leistung (kW):	5
+ Nennspannung (V):	400
+ max. Temperatur:	70° C
+ Luftmenge (m³/h)	450
+ CEE	16 A / 400 V

### Modell TF 2

Art.-Nr. 11722	Elektro
+ Außenabmessung (mm):	700 x 380 x 1700
+ Etagen:	15
+ Abmessung Roste (mm):	590 x 330
+ Anzahl der Zentrallüfter:	1
+ Leistung (kW):	5
+ Nennspannung (V):	400
+ max. Temperatur:	70° C
+ Luftmenge (m³/h)	450
+ CEE	16 A / 400 V



TF 4

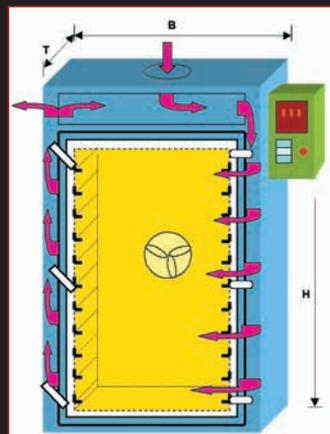


Gitterroste mit Rahmen als Zubehör lieferbar.

TF 2 ohne Abbildung

Unsere Trockenschränke arbeiten mit Querstrom, wie man aus der Zeichnung gut erkennen kann. Dadurch erzeugt der Trockenschrank einen gleichmäßigen Luftstrom und bewirkt eine sehr gute Trocknung. Bei unseren Trockenschränken kann der Türanschlag wahlweise rechts oder links montiert werden. Trockenschränke mit Hordenwagen auf Anfrage.

- So wird's gemacht: z. B. Obst und Früchte
- + Nur reifes und unbeschädigtes Obst verwenden
  - + Obst säubern und gut abtrocknen
  - + Obst in gleiche Stücke schneiden
  - + Kerne, bzw. Steine entfernen
  - + Obst mit Schnittfläche nach oben auf dem Rost verteilen
  - + Trocknen zwischen 30 bis 65° Celsius



### Modell TF 4

Art.-Nr. 11422	Elektro
+ Außenabmessung (mm):	1030 x 700 x 2000
+ Etagen:	20
+ Abmessung Roste (mm):	900 x 600
+ Anzahl der Zentrallüfter:	2
+ Leistung (kW):	7,5
+ Nennspannung (V):	400
+ max. Temperatur:	70° C
+ Luftmenge (m³/h)	900
+ CEE	16 A / 400 V

TF 5 und TF 6-100 können auch mit Hordenwagen geliefert werden. Dann Breite plus 40 mm.



**TF 5**



**TF 6-100**

### Modell TF 5 (2-stufige Luftmenge)

Art.-Nr. 11522	Elektro
+ Außenabmessung (mm):	1030 x 800 x 2000
+ Etagen:	20
+ Abmessung Roste (mm):	900 x 760
+ Anzahl der Zentrallüfter:	2
+ Leistung (kW):	7,5
+ Nennspannung (V):	400
+ max. Temperatur:	70° C
+ Luftmenge (m <sup>3</sup> /h)	900
+ CEE	16 A / 400 V

### Modell TF 6-100

Art.-Nr. 11622210	Elektro
+ Außenabmessung (mm):	1130 x 1060 x 2300
+ Etagen:	25
+ Abmessung Roste (mm):	1000 x 1000
+ Anzahl der Zentrallüfter:	3
+ Leistung (kW):	9
+ Nennspannung (V):	400
+ max. Temperatur:	70° C
+ Luftmenge (m <sup>3</sup> /h)	2400
+ CEE	16 A / 400 V



Trockenanlage Belgien





## Rauchfilter



### Rauchfilter

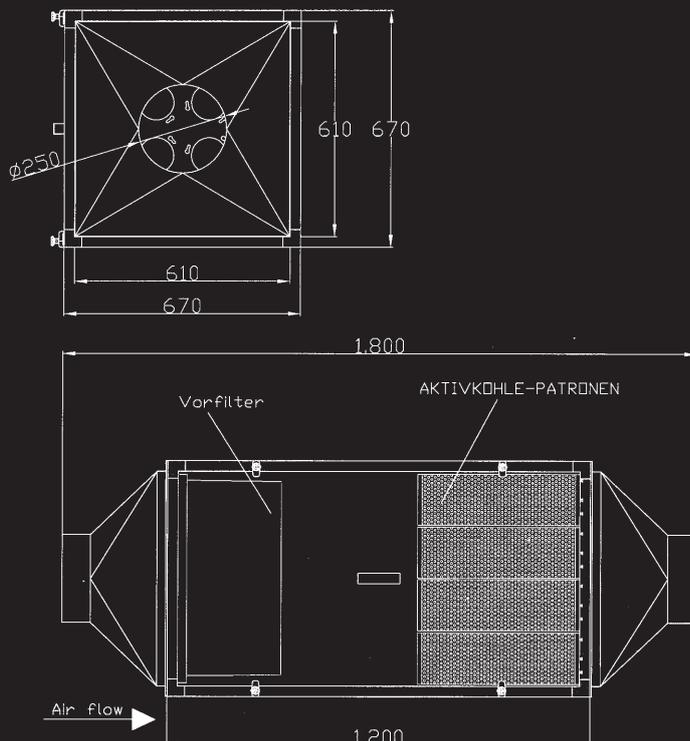
Art.-Nr. 1183

+ Nennspannung (V):	230
+ Frequenz (hz):	50
+ Leistung (Watt)	250

#### Probleme mit Behörden oder den lieben Nachbarn?

Der Beelonia Rauchfilter hilft. Beim Einsatz der Beelonia-Filteranlage ist kein Kaminanschluss mehr nötig. Die Anlage kann auch für Fremdfabrikate oder Eigenbau eingesetzt werden. Das maximale Volumen beträgt 2 Kubikmeter.

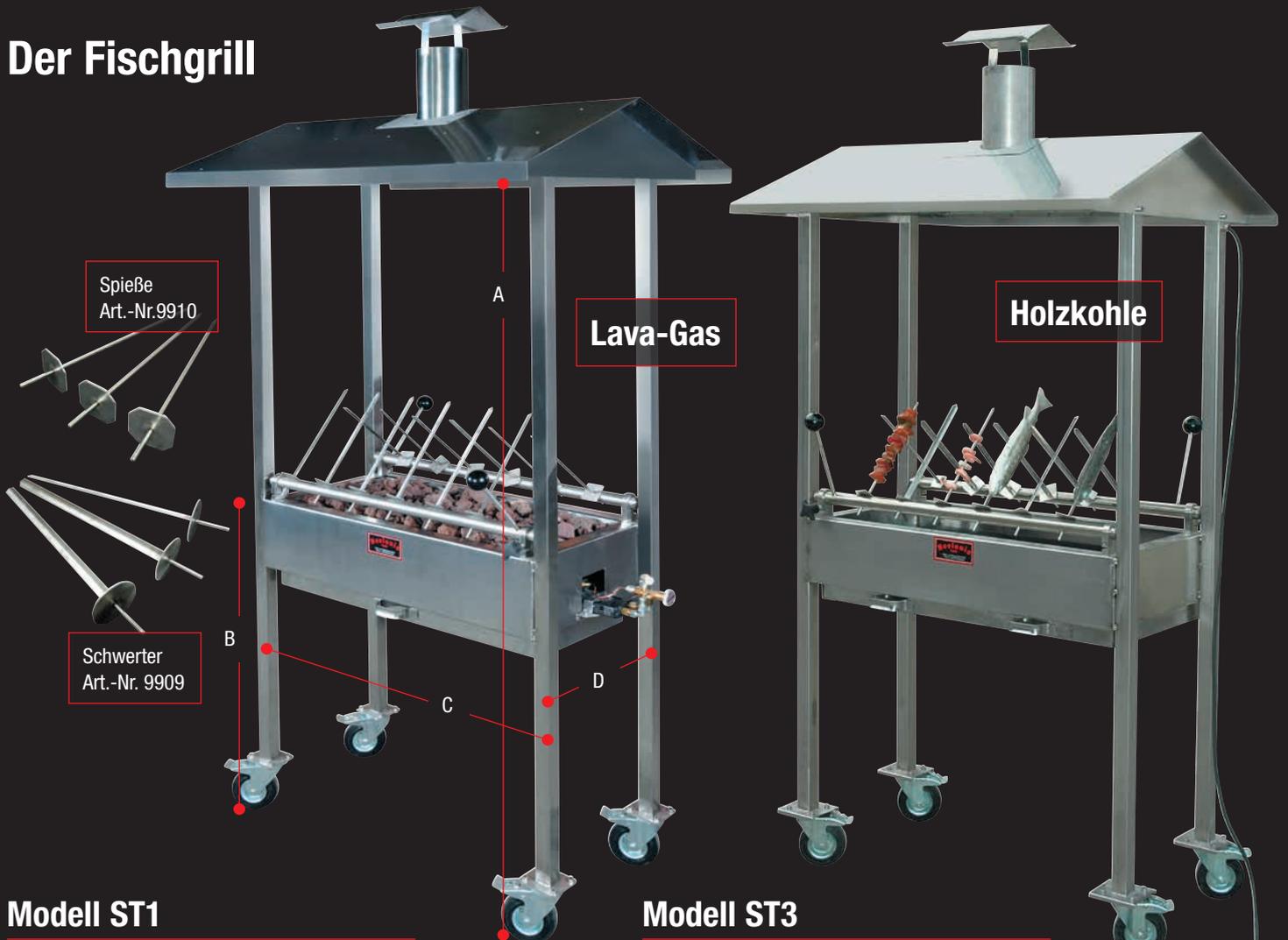
Unsere Rauchfilteranlage zeichnet sich durch geringen Energieverbrauch aus. Der Rauch wird durch Vorfilter, Partikelfilter, Rauchfilter und Geruchsabsorber vollständig gereinigt. Das Gerät kann (wie abgebildet) waagrecht an der Wand montiert werden oder senkrecht neben der Räucheranlage aufgestellt werden.



#### Vorfilter, Elektrostat, Lüfter, Plasmastufe und Aktivkohle

+ Art.-Nr. 1184	
+ Abmessung (mm):	460 x 750 x 365

# Der Fischgrill



## Modell ST1

Art.-Nr. 9601	Holzkohle
Art.-Nr. 9604	Holzkohle mit Dach
Art.-Nr. 96043	Lava-Gas mit Dach
+ Maße A/B/C/D (mm):	1900/950/1000/450
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Kapazität Fisch (Stck):	12
+ Leistung Gas (kW):	25

## Modell ST3

Art.-Nr. 9603	Holzkohle
Art.-Nr. 9606	Holzkohle mit Dach
Art.-Nr. 96063	Lava-Gas mit Dach
+ Maße A/B/C/D (mm):	1900/950/1800/450
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Kapazität Fisch (Stck):	24
+ Leistung Gas (kW):	35

## Modell ST2

Art.-Nr. 9602	Holzkohle
Art.-Nr. 9605	Holzkohle mit Dach
Art.-Nr. 96053	Lava-Gas mit Dach
+ Maße A/B/C/D (mm):	1900/950/1400/450
+ Innenabmessung (mm):	460 x 750 x 365
+ Kapazität Fisch (Stck):	18
+ Leistung Gas (kW):	28



Der Beelonia Fischgrill ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Neigung der Fische oder des Grillguts kann stufenlos eingestellt werden. Alle Fischgrills sind fahrbar.



## Holzkohlegrill



### Die Beelonia Holzkohlegrills:

Die GR-Modelle sind in Bauart und Bauweise einmalig. Extra für den gewerblichen Gebrauch und Profieinsatz entwickelt, konstruiert und gebaut. Die Ausführungsvielfalt lässt keine Wünsche offen.

### Modell GR1

Art.-Nr. 9010	Holzkohle
+ Außenabmessung (mm):	1010 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	770 x 600
+ Gewicht (kg)	140



### Modell GR2

Art.-Nr. 9020	Holzkohle
+ Außenabmessung (mm):	1260 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	1020 x 600
+ Gewicht (kg)	165



Fronttüren komplett isoliert.  
Viel weniger Wärme-  
strahlung für den Griller!

Die Feuerstelle ist mit zwei stabilen Guß-Rosten und rundherum mit starken Schamott-Steinen ausgelegt. Dies gibt Stabilität für intensive Glut.



### Modell GR3

Art.-Nr. 9030	Holzkohle
+ Außenabmessung (mm):	1510 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	1270 x 600
+ Gewicht (kg)	190



## Gas-Lava-Grill



### Modell GR1

Art.-Nr. 9013	Gas-Lava
+ Außenabmessung (mm):	1010 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	770 x 600
+ Gewicht (kg)	152
+ Leistung Gas (kW):	21



### Modell GR2

Art.-Nr. 9023	Gas-Lava
+ Außenabmessung (mm):	1260 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	1020 x 600
+ Gewicht (kg)	185
+ Leistung Gas (kW):	28



Fronttüren komplett isoliert.  
Viel weniger Wärme-  
strahlung für den Griller!



In unseren Gas-Lava Grills sind die Brenneinheiten als Einsatz eingebaut und können problemlos mit wenigen Handgriffen zum reinigen und warten herausgenommen werden.

### Modell GR3

Art.-Nr. 9033	Gas-Lava
+ Außenabmessung (mm):	1510 x 760 x 950
+ Grillfläche (mm)	1270 x 600
+ Gewicht (kg)	215
+ Leistung Gas (kW):	35



## Das Baukastensystem von Beelonia. Weltweit einzigartig.

Bratpfanne  
Art.-Nr 9090



Warmhaltevorrichtung  
Art.-Nr 9088



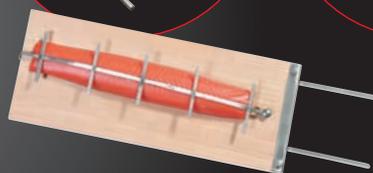
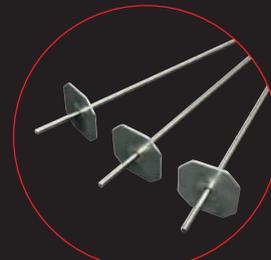
Hygienescheibe GR2  
Art.-Nr 9915

Ablage GR2  
Art.-Nr 9915



Elektrischer Drehspießaufsatz  
für 10/12/15 Spieße

Art.-Nr 9151	GR1
Art.-Nr 9152	GR2
Art.-Nr 9153	GR3



Halterung für Spieße,  
Schwerter und Lachsbrett

Art.-Nr 9909	Schwerter
Art.-Nr 9910	Spieße
Art.-Nr 9900	Lachsbrett
Art.-Nr 9984	Aufsatz GR2



Aufsatz GR2  
Gas 1250er Spießlänge  
Art.-Nr. 9223R



als Großraumgrill

Haube GR2  
Art.-Nr. 9902



Dachaufsatz GR2  
auch mit Gas und  
Drehspieß erhältlich  
(siehe Abbildung)  
Art.-Nr. 9092

Stellen Sie sich Ihren Grill, für Ihre  
Bedürfnisse passend zusammen.

Bei Fragen melden Sie sich, wir  
helfen gerne!





# Gas-Lava-Tischgrill

## Tischgrill

Edelstahl oder Edelstahl schwarz lackiert

**Art.-Nr. 9401** **GLT 1**

+ Maße (mm): 930 x 700 x 500

+ Leistung Gas (kW): 21

**Art.-Nr. 9402** **GLT 2**

+ Maße (mm): 1180 x 700 x 500

+ Leistung Gas (kW): 28

**Art.-Nr. 9403** **GLT 3**

+ Maße (mm): 1430 x 700 x 500

+ Leistung Gas (kW): 35

Unsere Tischgeräte haben ein doppelwandiges isoliertes Gehäuse. Somit ist auch die Wärmeabstrahlung sehr gering und der Grillmeister wird geschützt.

Die Tischgeräte können auch als Bausatz, auf Wunsch jederzeit erweitert werden.

Isolierte  
Seitenwände!



Herausnehmbare  
Brenneinheit, starke und  
stabile Bauart.

## Hockerkocher

Pfanne Ø 800 mm  
Art. 1273



Hockerkocher mit Schutzring und isolierten Seitenwänden.  
Hier zählt Stabilität und Sicherheit!



## Tischgerät

Art.-Nr. 9404

Gas

+ Außenabmessung (mm): 710 x 650 x 440

## Standgerät

Art.-Nr. 9405

Gas

+ Außenabmessung (mm): 710 x 650 x 440  
mit Untergestell (mm): 710 x 650 x 950



Herausnehmbare  
Brenneinheit, starke und  
stabile Bauart.



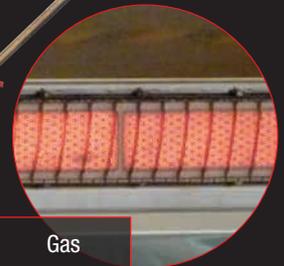
## Beelonia Großraumgrill

für Spanferkel, Lamm, Haxen, Hähnchen, usw.  
inkl. Spanferkelspieß, Klammern und Rückenhalterung

- + in 3 verschiedenen Größen lieferbar:
- + **GR1** Spießlänge 1000 mm
- + **GR2** Spießlänge 1250 mm
- + **GR3** Spießlänge 1500 mm
- + 3 versch. Heizungen: Holz/Holzkohle, Gas, Elektro
- + 4 verschiedenen Ausführungen: Edelstahl, Edelstahl »Rustikal« (rot/schwarz), Heizung hinten, Heizung oben (nur Gas und Elektro Glasscheibe vorne und hinten)
- + Gas- u. Elektroheizung in 3 Stufen einzeln regelbar
- + Heizung hinten: inkl. 4 Antriebe (3 hinten für Hähnchen u. Haxen, 1 mittig für Spanferkel, Lamm, usw.)
- + Heizung oben: inkl. 3 Antriebe (1 mittig, 2 oben für Hähnchen und Haxen)
- + Serienmäßige Ausstattung: Fett-/Tropfschale, 4 Antriebe alle einzeln schaltbar (Panorama 3 Antriebe), 1 Spanferkel/Lamm-Spieß mit Nadel und Rückenhalter
- + Kapazität: 1 Schwein/Lamm bis 70 kg
- + Gas in 6 Zonen stufenlos regulierbar
- + Elektro in 3 Zonen u. 3 Leistungsstufen regulierbar
- + Zubehör: Hähnchenspieß, Fleischkorb, Ferkelkorb
- + **NEU:** Alle Großraumgrills sind mit **Unterschrank** oder mit einem **Fahrgestell** lieferbar.



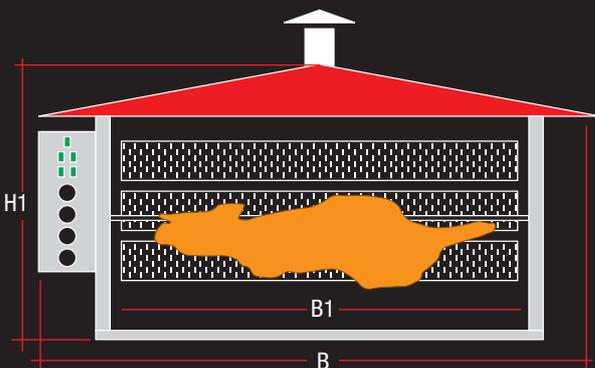
**GR 2**  
Art. 9220, Edelstahl  
Holz/Holzkohle  
Glutkorb hinten



Gas

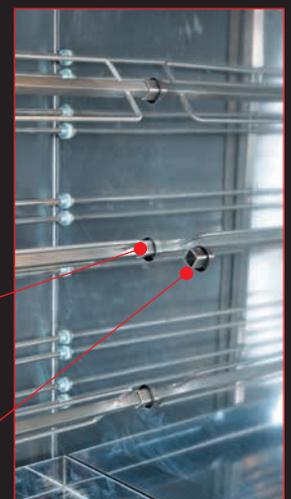
Auch **ohne Giebeldach**  
als **Einbaugerät**  
lieferbar.

Elektro-Panorama



Modell	H1	B	B1	T	Gewicht kg	Leistung Elektro kW	Leistung Gas kW
GR 1	1110	1570	1120	850	110	12	20
GR 2	1110	1820	1370	850	140	12	30
GR 3	1110	2070	1620	850	170	12	34

Alle Geräte mit  
Heizung hinten Holz  
Gas Elektro haben  
3 Antriebe hinten  
(Hähnchen, Roll-  
braten, Haxen)  
1 Antrieb mittig für  
Spanferkel, Lamm,  
usw.



Drehspieß in der  
Mitte für Lamm,  
Schwein, Schinken,  
usw.

# Spanferkel- / Grillstation

## Kombi-Grillstation:

oben Großraumgrill für Spanferkel,  
Lamm, Haxen, Hähnchen, usw.

unten Grill für Wurst, Steaks, Fisch, usw.

- + GR1 Spießlänge 1000 mm
- + GR2 Spießlänge 1250 mm
- + GR3 Spießlänge 1500 mm

**Gleichmäßige Überbräunung  
– so schmeckt's lecker!**



3 hinteren Aufnahmen  
für Haxen, Hähnchen,  
Braten, usw.

mittlerer Spieß für  
Lamm, Schwein

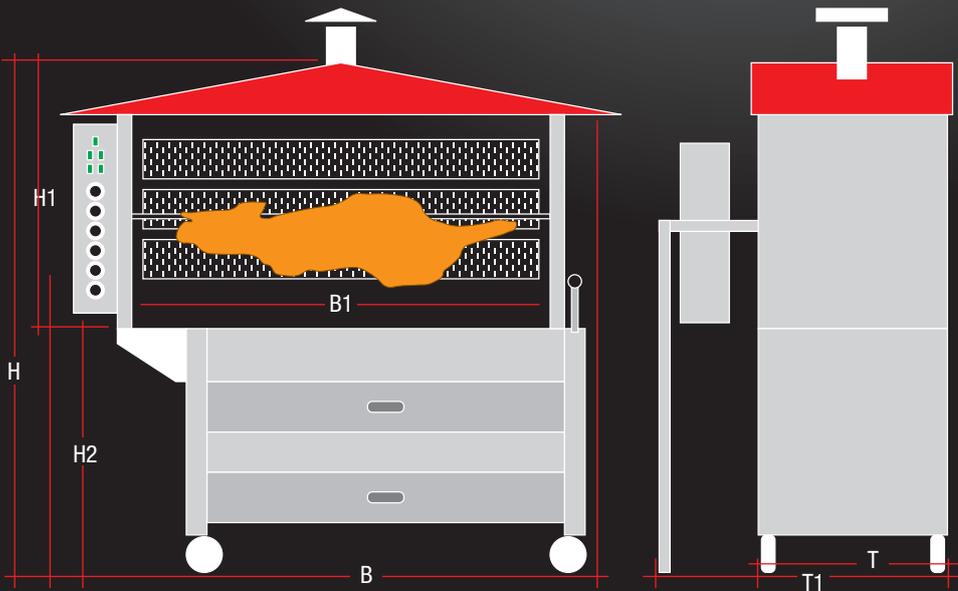
alle Spieße mit  
eigenem Antriebsmotor

Abbildung Grillstation GR3 Rustikal  
Dach in rot oder schwarz  
Art.-Nr. 92331R

# Beelonia

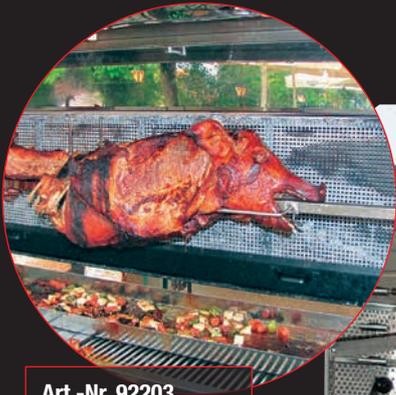


**4 Antriebe**  
für Hähnchen, Enten, Hasen,  
Spanferkel, Lamm, Ziege, etc



Modell	H	H1	H2	B1	B	T	Spießlänge	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)	Gewicht kg
GR 1	1940	1030	910	1420	1570	850	1000	2x12	1x21, 1x24	ca. 230
GR 2	1940	1030	910	1670	1820	850	1250	1x12, 1x16	1x30, 1x27	ca. 266
GR 3	1940	1030	910	1920	2070	850	1500	1x12, 1x20	1x40, 1x30	ca. 292

# Schweinegrill S1



Art.-Nr. 92203  
mit 2 m Spieß

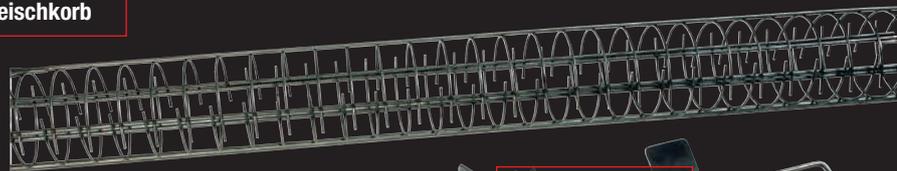


## Zubehör



Ferkelkorb

Fleischkorb



Nadel



Rückenhalterung

Spieß





## Beelonia Smoker

Das macht den Beelonia Smoker so einmalig.

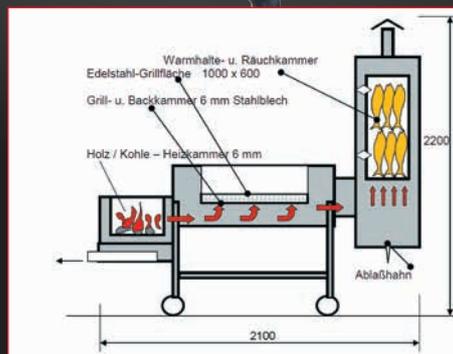
Art.-Nr. 9260

Holzkohle

- + 6 mm Stahlgehäuse
- + Deckel mit Kontergewicht zum leichten Öffnen
- + Smoketower mit 2 Rosten und abnehmbar
- + herausnehmbarer Edelstahl-Grillrost
- + 4 gebremste Räder
- + einzigartig, die abnehmbare Feuerbox
- + mit Gußrost und Scharmott ausgekleidet
- + mit Aschekasten zum schnellen bequemen Reinigen



Abnehmbare  
Feuerstelle!!!



## Hobby

Auch für jeden privaten Garten sorgt dieser Grill für ein außergewöhnliches Grillerlebnis.



Ø 600 mm

Art.-Nr. 9106  
inkl. Ablagen

Randhalter mit 5 Spießen  
oder Schwertern

Lachsbrett

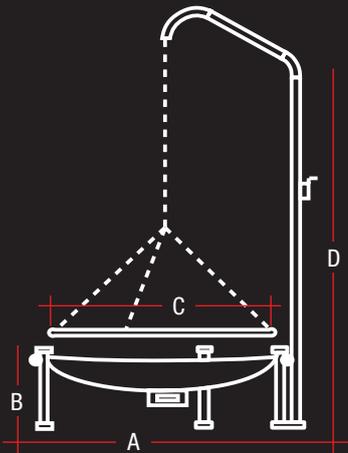


## Schwenkgrills

Der Bestseller

Das umlaufende Rohr gibt dem Grill Stabilität und schützt vor Kontakt zur heißen Glutwanne. Der herausnehmbare Galgen ermöglicht es nach dem Grillen das Unterteil als Feuerschale für ein schönes Ambiente zu nutzen.

Der neue Beelonia-Schwenkgrill hat sich in kürzester Zeit zum absoluten Bestseller entwickelt. Seine stabile Ausführung, 5- bis 6-mm-Wanne, Konstruktion und Aufbau überzeugen jeden Fachmann auf Anhieb. Durch das im Boden eingesetzte Gussrost ist eine hervorragende Glut gewährleistet. Der darunter angebrachte Aschekasten ermöglicht es die Asche schnell und einfach zu entnehmen. Zum Reinigen des Grillrosts ist dieser mit einem Handgriff abnehmbar. Die Verbindung Grillrost und Galgen erfolgt über einen Wirbel, wodurch der Rost um 360° drehbar ist. Für jeden Grillmeister ein unverzichtbarer Vorteil.



\* ohne Räder, mit Räder + 150 mm

Art.-Nr.	Modell	A (mm)	B* (mm)	C (mm)	D (mm)
9100	1000	1270	530	1000	1890
9112	1200	1470	530	1200	1950
9114	1400	1670	530	1400	2010
9120	2000	2270	530	2000	2190



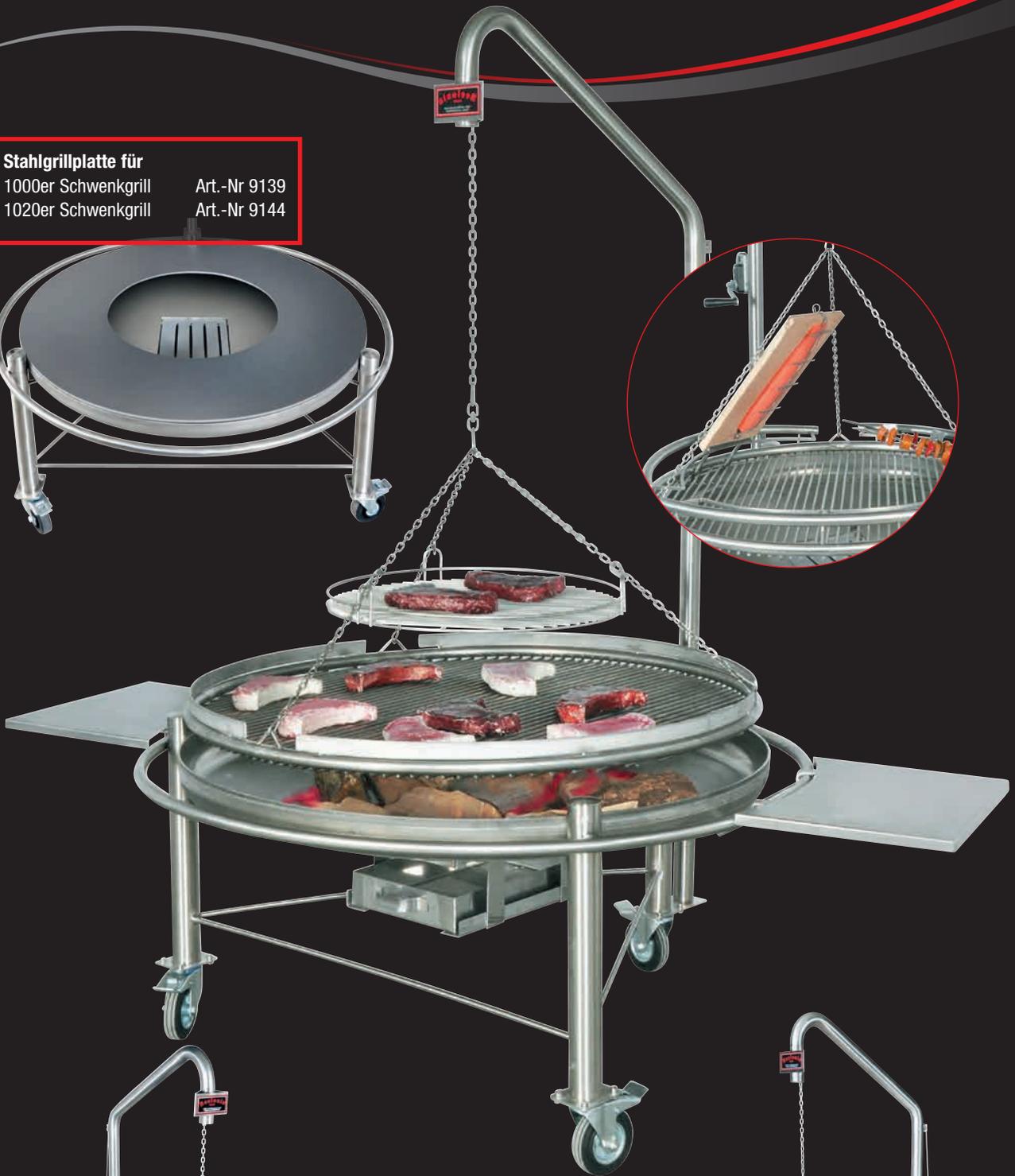
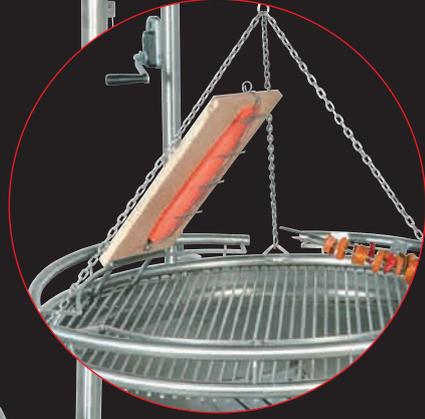
**Stahlgrillplatte für**

1000er Schwenkgrill

Art.-Nr 9139

1020er Schwenkgrill

Art.-Nr 9144



Spießaufsatz inkl.  
15 Spieße oder Schwerter

Art.-Nr. 9149  
Edelstahlkessel (Zubehör)  
(30 Liter) mit Deckel



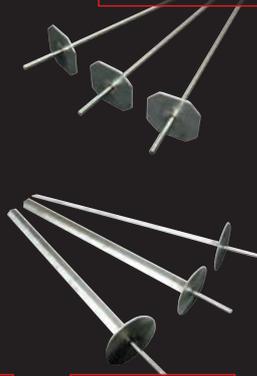
## Zubehör für den Schwenkgrill

### Sonderausstattung:

- + Räder gebremst
- + Beleuchtung am Galgen
- + Spießaufsatz Schwerter (für Fisch)
- + Spießaufsatz Spieße (für Fleisch)
- + Drehspeiß mit Motor, Fettschale und Nadeln
- + 30-Liter-Edelstahltopf mit Deckel

Die Schwenkgrills Ø 1000, 1200 und 1400 mm sind auch als Gas-Lava-Grill oder der 1200er auch als Elektro-Lava-Grill lieferbar.

Spieße  
Art.-Nr. 9910



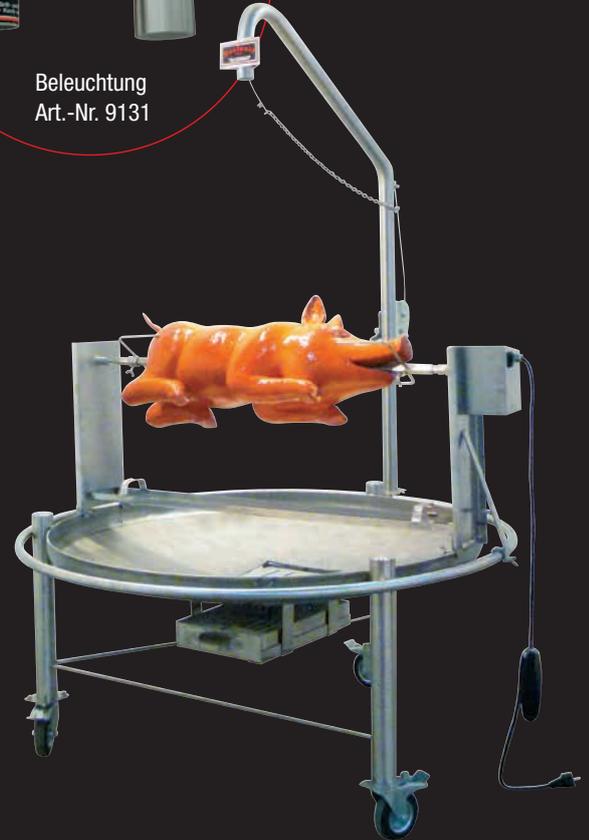
Lachsbrett  
Art.-Nr. 9900



Schwerter  
Art.-Nr. 9909



Beleuchtung  
Art.-Nr. 9131



# FSG – Feuer-Stahlplattengrill

1000 er und 1200 er auch mit Gas und Showflamme lieferbar

Bei diesen Grills handelt es sich um äußerst attraktive EYECATCHER!

Auch die Funktion ist sehr vielfältig zu bestimmen. Sie können die Geräte als Stahlplattengrill benutzen und zusätzlich den Grillrost einsetzen 600er Durchmesser. Sie haben jedoch auch die Möglichkeit, die Stahlplatte abzunehmen und stattdessen über die ganze Fläche mit einem Rost zu grillen.

## Serienmäßige Ausstattung:

### FSG 1 – FSG 2

- + Edelstahlwanne
- + Edelstahlunterbau
- + Aschekasten
- + Stahlplatte
- + Grillgalgen
- + Grillrost 600er Durchmesser
- + Schwarze Lackierung

### FSG 3 – FSG 4

- + Edelstahlwanne
- + Edelstahlunterbau inkl. Schneidebrett
- + Aschekasten
- + Stahlplatte
- + Grillgalgen
- + Grillrost 600er Durchmesser
- + Schwarze Lackierung

## Sonderausstattung:

### FSG 1 - FSG 4

- + Grillrost 1000 mm Durchmesser (Art.Nr. 9145) / 1200 mm Durchmesser (Art.Nr. 9146)
- + Gasbrenner inkl. Showflamme (Preis auf Anfrage)
- + Edelstahlkessel 30 L (Art.Nr. 9149)
- + Ablagetisch (Art.Nr. 9902)



**FSG 1**  
Ø 1000 mm  
Art.-Nr 9201

**FSG 2**  
Ø 1200 mm  
Art.-Nr 9202



**FSG 3**  
Ø 1000 mm  
Art.-Nr 9203

**FSG 4**  
Ø 1200 mm  
Art.-Nr 9204

Typ	FSG 1	FSG 2	FSG 3	FSG 4
Wanne Ø (mm)	1000	1200	1000	1200
Höhe (mm)	950	950	950	950
Gewicht in kg	115	130	150	165
Unterschrank (TxBxH in mm)	900x600x700	900x600x700	1500x600x700	1500x600x700
Art.-Nr.	9201	9202	9203	9204



# Sonderanfertigungen



Indoor-Grill



Ochsen-Grill





## Kochkessel / Allesbrenner

Edelstahl, für 150, 200 und 300 Liter

Die kostengünstigste Variante unserer Edelstahl-Kessel sind die runden Allesbrenner-Kessel. Aufgrund der hochwertigen Ausmauerung sind die Kessel äußerst günstig im Brennstoffverbrauch.

- + Stabile Gußtürrahmen und Tür
  - + Sicherheitsauslauf
  - + Höhenverstellbare Füße
  - + Temperaturanzeige
  - + Deckelscharnier mit Anschlag
  - + Auslauf rechts oder links der Feuerung *(Bitte bei Bestellung angeben)*
  - + aus Edelstahl
- Ideal für:
- + Haushalt
  - + Gewerbe
  - + Gaststätten
  - + Fleischereien
  - + Küchenbetriebe



300 Liter



150 Liter



Größe (Liter)	Kesselmaß (außen)	Höhe	Stutzen (Rohranschluss)	Stutzenhöhe vom Boden bis zur Unterkante
150	800	1010	130	805
200	930	1010	130	805
300	1000	1010	130	805

## Minikessel

Art.-Nr. 8080 (80 / 100 Liter Inhalt)

Der kleine Minikessel von Beelonia ist ausgestattet mit Thermostat und Siebabweckung für die Heizung. Dieser Kessel wird gerne für die kleine Hausschlachtung, Festveranstaltung, zum Kochen von Kartoffeln, Nudeln, Knödeln u.s.w. benutzt.

- + 80 Liter,
- + 800 mm hoch,
- + 500 mm Durchmesser,
- + Leistung 8 kW, 400 Volt



Kochkessel viereckig  
150–400 Liter



## Elektrokessel

Unsere Elektrokessel sind mit Spezialmineralfaser isoliert (hoher Wirkungsgrad). Die Heizung besteht aus Edelstahl-Rohrheizkörpern, die direkt den gesamten Kesselboden aufheizen. Die Elektrokessel sind steckerfertig und problemlos aufzustellen. Es sind keine Anschlüsse, wie Gasanschluss oder Kaminanschluss, nötig – somit sind diese Kessel auch in dieser Hinsicht variabel und können schnell umgestellt werden.

Beim Allesbrenner und Gaskessel sitzt der Abgasstutzen generell auf dem rechten hinteren Seitenrand. Siehe Skizze nächste Seite. Von dort kann mit dem Ofenrohr jede Verbindung zum Kamin geschaffen werden.

- + Komplett aus Edelstahl gefertigt
- + Innenbehälter fugenlos geschweißt
- + Hochwertige Isolierung
- + Deckel doppelwandig
- + Äußerst günstige Betriebskosten
- + Digitale Temperatursteuerung (Elektro und Gas)

Steuerung in einem separaten, für Wandmontage geeigneten, Schaltkasten für Elektro und Gaskessel.

## Gaskessel

Gaskessel sind mit atmosphärischen Gasbrennern ausgestattet (Propan oder Erdgas). Serienmäßig werden immer Propangas-Brenner eingebaut. Als Isolierung wird ebenfalls Vermilite verarbeitet.

300 Liter



## Allesbrenner

Allesbrennerkessel sind im unteren Feuerungsbereich mit Schamotte ausgekleidet und im oberen Rumpfbereich nach außen, mit Spezialmaterial (Vermilite) isoliert.

200 Liter





## Kochkessel viereckig

für 150 – 400 Liter

Jeder Kessel hat mit aufgeklapptem Deckel eine Höhe von 1785 mm, incl. Bügel beträgt die Höhe 1950 mm. (siehe D Skizze: H2) Die Kesselhöhe inkl. geschlossenem Deckel beträgt 1010 mm.

**Option:**  
Ausstattung mit  
Wassereinfluss



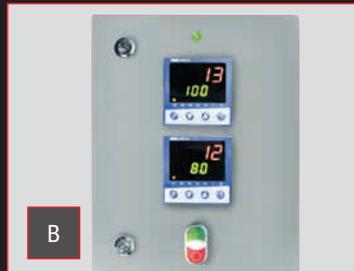
400 Liter, elektro



600 Liter, auf Anfrage



A

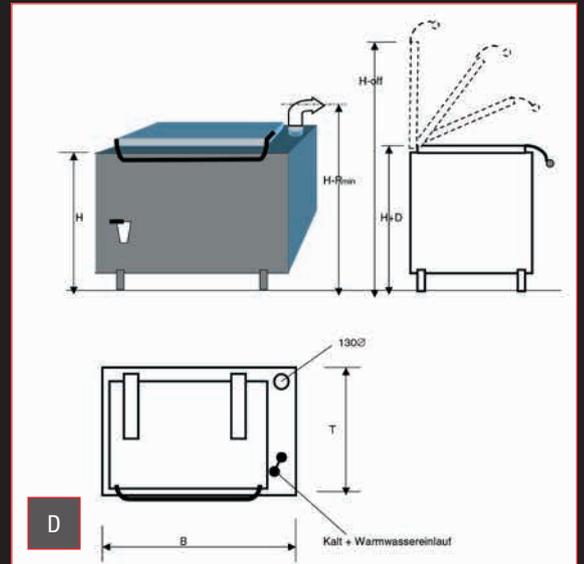


B

- A** Höhenverstellbare FüÙe
- B** Soll-Istwert-Anzeige  
Kerntemperatursteuerung  
gegen Aufpreis
- C** Sicherheitsauslauf



C



D

Größe Liter	Kesselmaß außen			Kesselmaß innen			Leistung in kW		Allesbrenner Gas	
	T	B	H	T	B	H	Elektro	Gas	Stutzen Ø	H1
150	840	940	950	700	600	400	6,6	20,9	130	1115
200	840	1140	950	700	800	400	10,0	30,2	130	1115
300	840	1440	950	700	1100	400	12,0	30,2	130	1115
400	840	1775	950	700	1435	400	12,0	30,2	130	1115

# Glycerinkessel

Art.-Nr. 8081

Optionales Rührwerk  
Art.-Nr. 8082

## Glycerinkessel (90 Liter Inhalt, 8 kW)

Der Glycerinkessel von Beelonia ist für jeden Metzger und jede Großküche unentbehrlich. Es ist das richtige Gerät zum Kochen von Suppen, Gulasch, Eintöpfe u.s.w. Durch den Doppelmantel mit Glycerinfüllung ist ein Anbrennen nicht möglich. Als Option können wir den Kessel mit Rührwerk ausstatten für Kochgut welches erhitzt und gerührt werden muss.



Detail von der Rückseite: Thermostat



## Glycerinkessel 200, 300, 400 Liter

Die neuen Glycerin-Kochanlagen sind für Metzgereien, Fleischereien, Gastronomie, Großküchen und Catering zum Kochen von Speisen und Suppen vorgesehen.

Durch das Aufheizen des Glycerins in der Doppelwand wird ein Anbrennen des Kochgutes verhindert. Für das Kochen von Wurst und Dosen nehmen sie die einwandigen (direkt beheizbaren) Kessel.

Art.-Nr. 8081	90 Liter	Art.-Nr. 8330	300 Liter
+ Inhalt (L):	90	+ Inhalt (L):	300
+ Abmessung (mm):	(Höhe) 800	+ Abmessung (mm):	950 x 1470 x 920
+ Durchmesser (mm):	600	+ Durchmesser (mm):	—
+ Leistung (kW):	8	+ Leistung (kW):	16
+ Nennspannung (V):	400	+ Nennspannung (V):	400
+			
Art.-Nr. 8220	200 Liter	Art.-Nr. 8440	400 Liter
+ Inhalt (L):	200	+ Inhalt (L):	400
+ Abmessung (mm):	950 x 1170 x 920	+ Abmessung (mm):	950 x 1805 x 920
+ Durchmesser (mm):	—	+ Durchmesser (mm):	600
+ Leistung (kW):	16	+ Leistung (kW):	22
+ Nennspannung (V):	400	+ Nennspannung (V):	400

Alle Kessel sind auch mit Rädern (fahrbar) lieferbar.



## Für die traditionelle Hausschlachtung

### Beelonia Stahlkessel

bis 150 Liter einteilig, ab 175 Liter zweiteilig, stellen die kostengünstigste Variante unseres Kesselprogramms dar.

Alle Kessel nur noch mit Edelstahl-Einsatz und Deckel lieferbar



Größe (l)	Rumpf Ø	Rumpfhöhe	Kesseltiefe	Innen Ø Kesseleinsatz	Stützen Ø	Stützenhöhe Boden – Unterkante
100	705	780	425	625	130	620
125	740	830	460	660	130	640
150	790	850	480	700	130	680
175	870	850	500	770	130	680
200	930	850	500	830	150	740
250	960	900	540	860	150	770

### Kalträucher und Aufbewahrungsschränke

Die Beelonia Räucher- und Aufbewahrungsschränke sind ausschließlich Geräte für Hausschlachtung, zum Räuchern von Wurst und Schinken. Diese Schränke bestehen aus einem Stahlblechgehäuse, verzinkt und lackiert und sind immer mit dünnen Isolierplatten ausgestattet.

Die Belüftungsschlitze in den Türen dienen zur ständigen Frischluftzirkulation, so dass über eine lange Zeit ein problemloses Aufbewahren des Räucherguts gewährleistet ist.

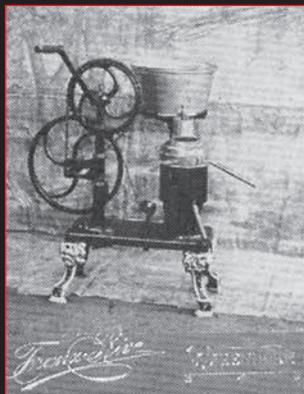


Art.-Nr.	Modell	Außenmaße (T x B x H) in mm	Nutzraum in Liter	Fleisch in kg	Schweine Leb. Gew. ca. 3 Zenter
2110	B1	50 x 60 x 170	330	50 – 70	0,5
2120	B2l	50 x 80 x 170	550	120 – 130	1,0
2130	B3l	50 x 100 x 170	700	150 – 160	1,0
2140	B4	65 x 100 x 170	930	200 – 250	2,0
2150	B5	70 x 110 x 170	1110	280 – 70	3,0
2160	B6	65 x 120 x 170	1130	310 – 320	3,0 – 4,0
2180	B8	65 x 140 x 170	1310	350 – 400	4,0
2114	B14	70 x 160 x 170	1600	400 – 430	4,0 – 5,0

## Die Firma Beelonia:

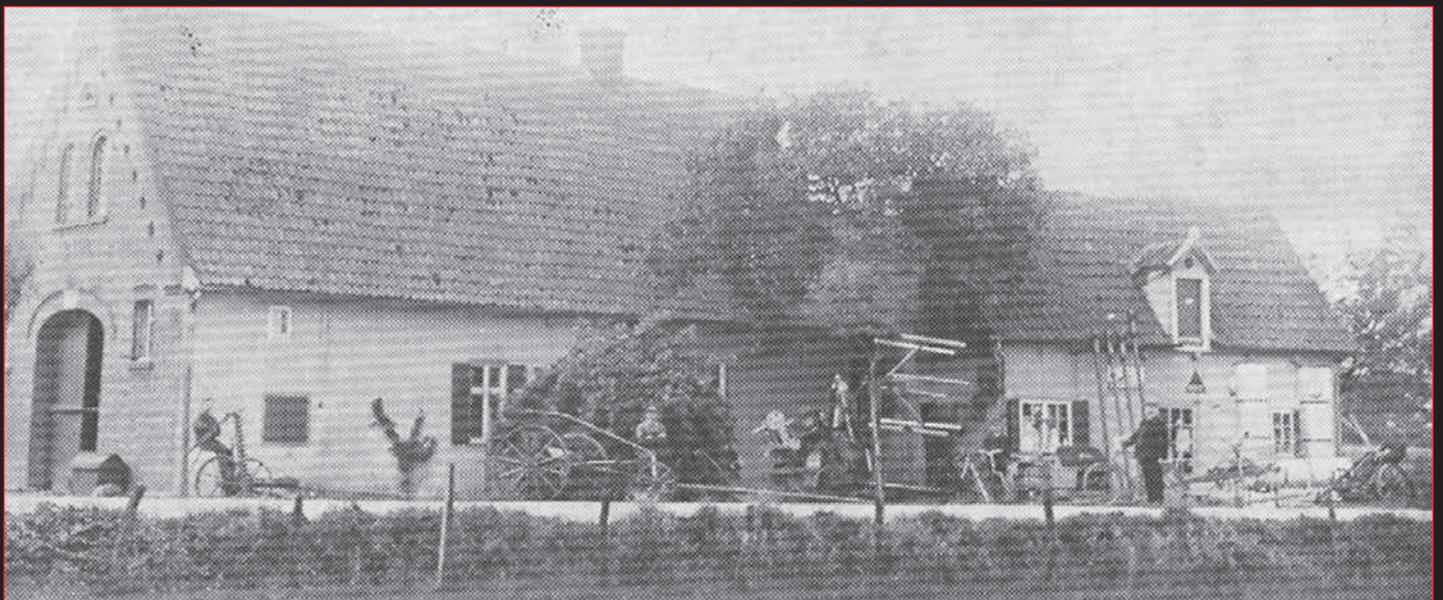
ab 1880

Zuerst bestand eine Dorfschmiede und ein landwirtschaftlicher Betrieb. Dann wurde mit der Fertigung von Milchzentrifugen begonnen. Auf dem Bild unten ist die erste Zentrifuge Modell A abgebildet. Mit ihr war ein damaliger Landwirt in der Lage 150 Liter Milch in einer Stunde zu entrahmen. Das Gerät wurde zu einem Preis von 220,- Reichsmark verkauft. Da die Ehe des Gründerehepaars Voßschmidt kinderlos blieb wurde der Neffe Josef Vering zum Erben eingesetzt. Bis heute wurde das Erbe durch 4 Generationen weiter geführt; es folgten Gerhard Vering dann an dessen Sohn Josef Vering und heute Karl-Josef Vering. Bei der Übernahme durch Karl-Josef Vering im Jahre 2002 wurde der Produktname Beelonia dann zum Firmennamen Beelonia GmbH. Als die Herstellung von Geräten begann wurden zunächst die Dorfbewohner und Bauern in der Umgebung beliefert. Innerhalb kurzer Zeit wurde das Verkaufsgebiet auf Nordrhein-Westfalen erweitert und dann durch Verkaufspartner auf ganz Deutschland ausgedehnt. Heute ist das Unternehmen international tätig und liefert seine Geräte weltweit.



rechts:  
Zentrifuge Modell A

unten:  
Die Firma Vering/Beelonia  
um 1880





## Familienbetrieb seit 1880

Woher stammt der Name »Beelonia«?

Seit 1880 ist unser Stammsitz in Beelen, ein Ort in Westfalen. Der Gründer unserer Firma wählte für die, von ihm hergestellten Artikel, den ortsbezogenen Namen »Beelonia«. Heute liefern wir unsere Geräte weltweit. Auf zahlreichen internationalen Messen sind wir selbst oder durch unsere Auslandsvertretungen präsent.



# Impressionen



Export nach Chile und Mexico



Einkaufszentrum, Sambia



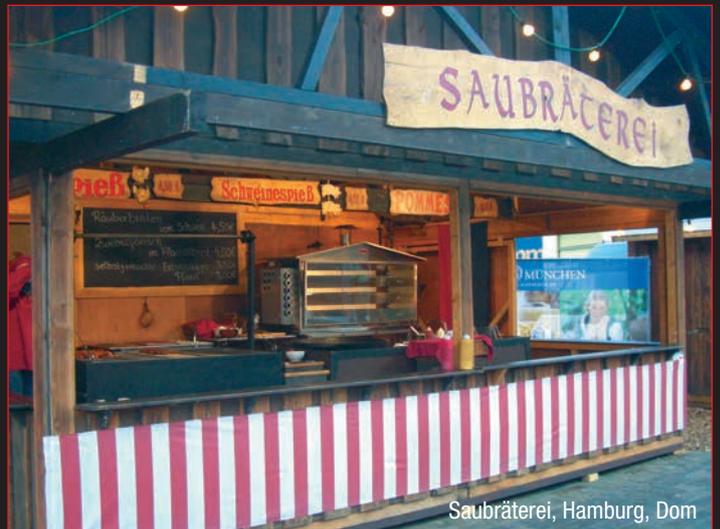
Spearche-Hausboot, Berlin



Indoor-Grill, Ischgl



Messe, Barcelona



Saubräterei, Hamburg, Dom



## Impressionen



Seafood-Bar, Palma de Mallorca



Auch das Olympia-Stadion in Garmisch-Partenkirchen durften wir mit Beelonia-Geräten beliefern



Die größte Bratwurstbraterei der Welt grillt mit Beelonia



Bio-Fleischerei u. Wurstwarenmanufaktur Velten, Berlin macht Spanferkel u. Braten mit Beelonia, Spanferkelgrillstation im Thekenbereich



Der Gewinner »Bestes mobiles Fischgeschäft« räuchert seine Produkte mit Beelonia



Lachsräucherei Westmeyer, Hagen, EU-zertifizierter Betrieb räuchert mit Beelonia



Messestand: »Grüne Woche« in Berlin



Mitten in Afrika kocht die Bevölkerung mit Beelonia



Eibsee-Hotel Greinau, am Eibsee bei Garmisch-Partenkirchen räuchert mit Beelonia



Weihnachtsmarkt, New York



Indoor-Grill, Gaststätte München-Stadt



Sonderanfertigung mit Messingdach für Autobahnraststätte in Österreich



Beelonia F2 70/60 mit Glastür, eingemauert



## Impressionen



Beelonia Großraumgrill, Edeka-Markt an der Ostsee



Verladung Ochsengrill und Spanferkelgrill nach Russland



Panorama-Grill, Berlin, Messe »Grüne Woche«



Sternkoch Hans-Peter Engels grillt mit der Beelonia-Profi-Grillstation



Beelonia-Räuchergeräte nun auch in namhaften deutschen Supermarkt-Ketten



Hafenräucherei Rantum auf Sylt verwöhnt die Gäste mit Räucherfisch aus Beelonia-Räucheranlagen

# Impressionen

Von der Hafenträucherei Rantum auf Sylt bis zur Eibseeräucherei bei Garmisch-Partenkirchen liefern wir unsere Geräte in ganz Deutschland aus. Darüber hinaus liefern wir auch ins europäische Ausland und in die ganze Welt. Sie finden unsere Geräte auf jedem Kontinent. Wir sind überall für unsere Kunden da. Haben Sie Sonderwünsche und spezielle Vorstellungen. Sonderanfertigungen sind für uns kein Problem. Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gern.



*Sehr geehrte Frauer Belemia!*  
 Wir haben diesen Sommer einen  
 Tisch raucherofen gekauft, und möchten  
 anhand dieses Photos zeigen das wir  
 ihn nicht im Regen stehen lassen.  
 Es ist auch schon gut eingearbeitet

*Diese hochwertigen Fische  
 habe ich mit meinem Räu-  
 ofen vor kurzem auf  
 Mallorca (Cala Millor)  
 geräuchert!*



www.uehrungsmittel.de AM FR 20.07.10  
**TOP WARE HERVORAGENDER  
 SERVICE GIERNE WIEDER**



*Wunderschön alles, wie immer  
 dieses Jahr 2006 Gesundheit  
 und Glück für gute Gespräche!  
 Soziale Themen unsere Bilder,  
 damit Sie mal sehen wie es  
 aussieht. Bin sehr zufrieden  
 danke!  
 ... auf der Terrasse  
 Bis dahin verbleibt*

*An  
 Fr. Belemia G. Vöring*  
 Im Auftrag meines Freundes wird berichtet im  
 Schweden steht ich Ihnen wie vorerst die  
 paar Teller von einem Japan Raucherofen  
 rauchten schon sind zu sehen alle in Schweden  
 aber 120cm guten Raucherofen habe ich, nach  
 mir gesehen. Auch die Interesse von mir schwe-  
 eden bei dem Raucherofen ist sehr interessant gut  
 können damit es ohne Probleme für Sie machen  
 kann, das ich zu Zeit wieder in Deutschland bin



Sehr geehrter Herr Viering,  
 der bei Ihnen gekaufte Räucherofen F II m. Ho-  
 gut bewahrt. Wir haben ihn im äußeren Bild entspre-  
 chend dieser kleinen Anlage harmonisch in unser Grundstück  
 als Ergänzung zu einer gemütlichen  
 Plaudercke entstanden, die bei entsprechendem Räucherofen mit kulinarischem  
 Genuss ergänzt wird. Zur Ansicht senden wir Ihnen ein Foto mit unserer  
 angewandten Gestaltungsidee.

# Beelonia

**Beelonia – produziert in Beelen, weltweit eingesetzt.**



## **Beelonia GmbH**

Warendorfer Straße 1 · 48361 Beelen · Telefon 02586 275 · Telefax 02586 1695  
info@beelonia.de · www.beelonia.de

Konstruktionstechnische Änderungen und Maßänderungen vorbehalten.  
Für Druckfehler keine Haftung. Alle Angaben ohne Gewähr.