

TARBER

*– præsenterer det allerbedste
fra traditionel røgning!*

Experience
the world's finest

Smoke
Grill
Browning

RED ARROW

Smoke • Grill • Browning

TARBER SMOKE MASTER
for genuine, safe and economic smoking



RED ARROW

Smoke • Grill • Browning



Superior products

Technical assistance

Pledge to environment

Red Arrow International er i dag verdens førende producent af naturlig røgkondensat, og tilbyder markedets største udvalg af smagsnuancer samt træsorter.

Med Tarber Smoke Master og Red Arrows røgkondensat anvender du rene naturprodukter under røgningen!

Hvorfor anvender stadig flere levnedsmiddelproducenter Red Arrows naturlige røgprodukter frem for andre mærker?

- Red Arrow garanterer den kvalitet og tekniske ekspertise som forventes af en markeds ledende producent.
- Takket være troværdigheden gennem mere end 40 år har Red Arrow udviklet og fremstillet naturlige røgkondensater i samarbejde med levnedsmiddelindustrien.
- Med Red Arrows patenterede metoder tilbydes en hel familie af naturlige røgprodukter.
- Takket være valgmulighederne. SmokEz-familiens koncentrerede, naturlige røgkondensat, beregnet for anvendelse sammen med Tarber Smoke Master og SpeedSmoke giver alle røgvarer den traditionelle smag og farve samtidig med at tjære og røgudslip elimineres.



Smokez Enviro

Smokez Cherry

Smokez Mesquite

Smokez Juniper

Smokez Apple

Smokez Classic

Smokez Hickory

Med Red Arrows naturlige røgkondensat fremstillet af et bredt udvalg af træsorter, alt fra de kendte europæiske træsorter til de mere eksotiske, kan dit røgeri skabe de traditionelle produkter samt nye unikke produkter. Her er et lille udvalg:

Enviro har en ægte og mild røgsmag.

Juniper har en rund, karakteristisk enebærsmag.

Cherry Tree giver en pikant røgsmag med en note af behagelig muld.

Classic giver en rigtig, gammeldags stenovns røgsmag.

Apple Tree giver en let sød røgsmag med mild karakter af aske.

Hickory har lånt sin rige røgsmag fra røgtraditionen i mellem-vesten og sydstatene i USA.

Mesquite med sin eksotiske smag fører tanken hen på et lejrball ude på prærien.
Venligst kontakt Tarber Trading for en komplet brochure over Red Arrows produkter!

TARBER SMOKE MASTER

for genuine, safe and economic smoking



Tarber Trading har mange års erfaring i røgning med røgkondensat. For snart 20 år siden udviklede vi Tarber Smoke Master systemet for at genere ægte røg fra Red Arrows naturlige røgkondensat. Systemet har vi løbende udviklet og i dag har vi markedets mest anerkendte system.

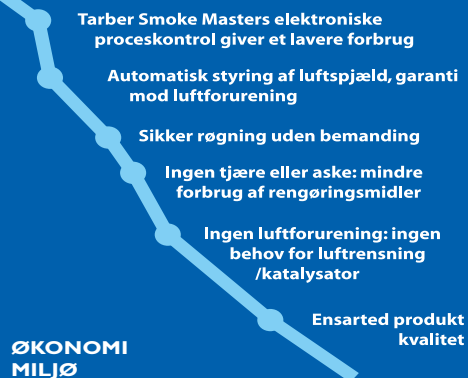


Med **Tarber Smoke Master** behøves ingen omkostninger til luftrensere eller katalysator. Med **Tarber Smoke Master** og **Red Arrow** i kombination spares verden for luftforurening – fra fremstillingen af røgkondensat til og med dit forbrug af røg i fødevarereproduktionen. Skift nu og du vil være foran de kommende EU-normer!



Systemet garanterer en 100 % stabil og ægte røg med samme partikelstørrelse og gasfase som hos traditionel røg og erstatter således helt den traditionelle røggenerator. Den af Tarber udviklede mikroprocessor kontrollerer røgningen helt automatisk og garanterer en ensartet røgning dag ud og dag ind grundet den målbare røgmængde! Produktkvaliteten bliver konstant helt uafhængig af vejrlig m.m. Systemet kan anvendes for alle slags røgprocesser, fra kold til varmrøg.

omkostninger



Økonomisk, Miljørigtig. – Tarber Smoke Master og Red Arrows Enviro giver store økonomiske fordele samtidig med at alle miljøkrav bliver tilgodeset. Tænk på miljøet – det betaler sig!

TARBER

RED ARROW

Smoke • Grill • Browning

**SpeedSmoke**

Red Arrows SpeedSmoke er et nyt batchsystem for varmrøgning af fjerkræ-, kød, og fiskeprodukter. Kombineret med Red Arrows flydende røg giver det fantastiske fordele:

Kortere procestid

Minimeret udslip

Sundere produkter

Energibesparende

Renere røgerier

Ensartet produktkvalitet

Høj effektivitet

Lille investering

Mindre svind

Metoden er gennemprøvet, har i mange år været anvendt i kontinuerlig storproduktion. Med SpeedSmoke-konceptet får du alle fordelene, også i din batchproduktion.

Bacon, traditionell røgning + varmebehandling

4:00 tim

1:15 tim

SpeedSmoke + varmebehandling

Skinke i tarm, traditionell røgning + varmebehandling

6:00 tim

3:30 tim

SpeedSmoke + varmebehandling

Hamburgerryg, traditionell røgning + varmebehandling

7:00 tim

4:00 tim

SpeedSmoke + varmebehandling

Typiske procestider fra virkelige processer.



Bacon produceret med SpeedSmoke 1:15 h

Minimeret procestid – øget kapacitet med lille investering.
Røgprocessen sker i din SpeedSmoke: Fremtidssikret, en SpeedSmoke klarer 5-10 tons/time! Produktionsfordelene øges dramatisk, dette kan blive din bedste investering hidtil.
Al varmebehandling sker i dit eksisterende anlæg.

Red Arrow og Tarber Trading Nordic AB indleder en ny epoke inden for røgning.

For mere info, ring Tarber! Tlf. 46 32 20 66



Tarber Trading Nordic AB

Kontor i Danmark:

Klostervej 20, DK-4000 Roskilde

Tlf. 46 32 20 66

Fax 46 32 00 68

Mobile 40 25 40 01

E-Mail steen.sudergaard@tarber.dk

Hovedkontor i Sverige

Nytorpsvägen 6, Box 3011

SE-183 03 TÄBY

Tlf. +46 8 544 719 90

Fax +46 8 544 719 99

www.tarber.se

TARBER
TRADING NORDIC AB