# Reifekammer-Steuerung

Artikel vom **9. Juli 2025**
Prozessautomatisierung

Jumo verspricht mit der präzisen Steuerung und Überwachung von Räucher- und Reifeprozessen eine verbesserte Qualität von Fleisch- und Wurstwaren.



Die Reifekammer-Steuerung bietet eine besonders hohe Genauigkeit bei der Kontrolle von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Rauchdichte (Bild: Jumo).

Mit seiner Applikation »Reifekammer/Räucherofen« stellt Jumo eine präzise Steuerung und Überwachung für Räucher- und Reifeprozesse vor. Mit hoch entwickelten Sensoren und automatisierten Systemen bietet das Unternehmen eine sehr hohe Genauigkeit bei der Kontrolle von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Rauchdichte an. Mithilfe der eingesetzten Technologie können Unternehmen der Fleischverarbeitung die Qualität und Konsistenz der Produkte maximieren und gleichzeitig den Energieverbrauch optimieren. Die Applikation integriert fortschrittliche Automatisierungstechniken, die den gesamten Räucher- und Reifeprozess effizienter gestalten. Durch die Automatisierung der Prozessschritte wie Kochen, Räuchern, Duschen und Kühlen verspricht der

Automatisierer nicht nur eine Verbesserung der Produktqualität von Fleisch- und Wurstwaren, sondern auch eine Steigerung der Betriebseffizienz. Dies führt zu einer Reduzierung der Betriebskosten und einer Erhöhung der Produktionskapazität. Die Applikation sieht das Unternehmen als integralen Bestandteil der modernen Lebensmitteltechnologie und damit als eine Lösung für die Herausforderungen der Branche – durch die Kombination von Präzision, Automatisierung und Energieeffizienz. Vegane und vegetarische Lebensmittel können ebenfalls mithilfe der Steuerungskonzeption veredelt werden.

---




**Jumo GmbH & Co. KG**
**Infos zum Unternehmen**

---

**Jumo GmbH & Co. KG**
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda

---

0661 6003-0

---

mail@jumo.net

---

www.jumo.net

---

© 2025 Kuhn Fachverlag