



ZWEI BLECHE MACHEN DEN UNTERSCHIED

TUNING AM OFFSET-SMOKER (BARRELSMOKER)

Begriffe wie „Reverse-Flow“, „Convection Plates“ und Hitzebleche sind in der Smokerszene immer häufiger im Gespräch. Was steckt hinter diesen Begriffen? FIRE&FOOD hat von den Smokerherstellern Smoky Fun und Rumo/Joe's Barbecue zwei Smoker mit entsprechender Ausstattung unter die Lupe genommen.

Um die erweiterten Ausstattungsdetails eines Smokers zu erklären, müssen wir uns zuerst den klassischen Offset-Smoker ansehen. Charakteristisch für diesen ist die seitliche Anbringung der Feuerbox neben dem Garraum. Die Wärme des Feuers strömt über eine offene Verbindung zwischen Box und Garraum auf direktestem Weg zum Kamin. Auf diesem Weg kühlt die erhitzte Luft etwas ab. 30-35° C Temperaturunterschied im Garraum sind so normal. Beeinflusst wird dieser Unterschied im wesentlichen durch drei Faktoren: die Materialdicke des Smokers, die Temperaturverhältnisse der Umgebung wie Wind etc. und die Zug-Luftsteuerung. Dass die Temperatur in der Nähe der Feuerbox am höchsten ist, versteht sich von selbst. Je länger der Smokevorgang dauert, desto gleichmäßiger entwickelt sich bei einem dickwandigen Smoker (mind. 5-6 mm) die Wärmeverteilung im Garraum auch durch die Wärmeübertragung des Materials. Ebenso läßt sich durch eine Reduzierung der Ausgangsströmung am Kamin (Klappe etwas schließen) die Garraumtemperatur gleichmäßiger gestalten. In den meisten Fällen reicht diese Art der Temperaturverteilung aus. Hat man nur ein Bratenstück im Garraum,

kann man dieses auch in einer Temperaturzone barbecue. Bei einem komplett mit Gargut gefülltem Smoker muß man die Garstücke wegen dem starken Temperaturunterschied in der Garkammer, während des Barbecue teilweise öfters durchwechseln.

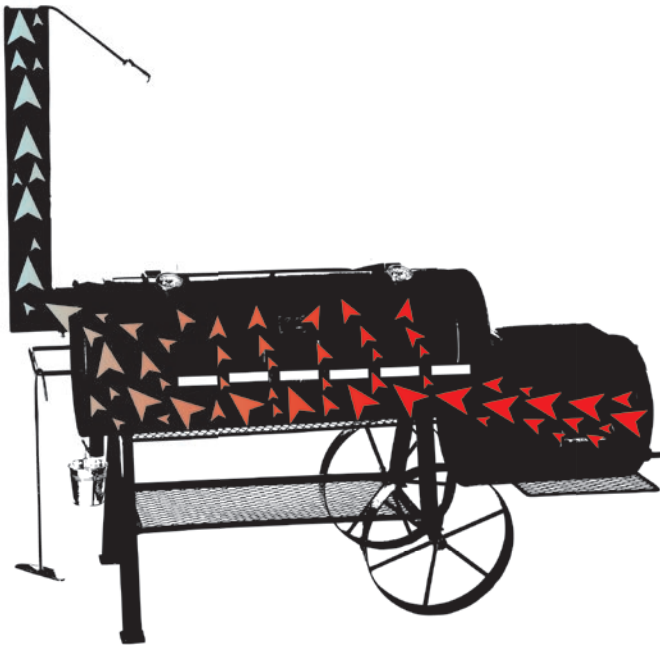


Der klassische Offset-Smoker

Der Temperaturverlauf nimmt von der Feuerbox bis an den Kamin deutlich ab. 30° C Temperaturunterschied und noch mehr sind nicht selten.

Eine weitere problematische Situation beim Offset-Smoker kann durch das Überschlagen der Flammen von der Feuerbox in den Garraum entstehen. Liegt Gargut zu nahe am Übergang von Box und Garkammer, wird dieses eventuell in Mitleidenschaft gezogen. Ein Effekt, der aber auch zum Vorteil genutzt werden kann. Manch Smokerexperte schätzt diesen „heißen“ Bereich des Garraumes, auch wegen der Möglichkeit kurz gegrilltes Gargut wie Steaks aufzulegen.

Um diese Möglichkeit beizubehalten und um einen nachteiligen Flammenüberschlag auszuschließen hat Rumo für den Smoker ein „Convection Plate“ entwickelt. Diese starke Metallplatte wird im Garraum an der Seite zur Feuerbox angelegt. Dadurch können keine Flammen aus der Box überschlagen. Zusätzlich wurde die Platte mit Löchern un-



terschiedlichster Durchmesser versehen, um eine etwas verbesserte Hitzeverteilung im Garraum zu erreichen.

Bei unseren Versuchsmessungen reduzierte sich gegenüber der Messung ohne Platte der Temperaturunterschied um ca. 5° C. Mit einer längeren Platte wäre dieser Unterschied sicher noch mehr zu reduzieren.

Nach Auskunft von Rumo paßt die kürzere Platte auf alle gängigen 16“ Smoker. Für ein weiteres Format mit einer längeren Platte, wäre die Nachfrage zu gering.



Convection Plate von Rumo/Joe's Barbecue

Bild oben: Convection Plate im Joe's Barbecue 16" Classic. Gut zu erkennen, die unterschiedlich großen Löcher in der Platte.

Grafik links:

Die Convection Plate verhindert das überschlagen von Flammen aus der Feuerbox. Die Lochplatte sorgt für eine Durchwirbelung des Wärmestromes und sorgt für eine etwas bessere Wärmeverteilung in der Garkammer – mit einem Reverse-Flow aber nicht zu vergleichen.

DER ALLESKÖNNER VON SMOKY FUN

Sogenannte „Reverse-Flow“ Smoker sind noch nicht besonders weit verbreitet. Das liegt eventuell auch daran, dass diese Geräte bisher nicht so viele Anwendungsmöglichkeiten zuließen. Um einen Smoker als klassischen Offset-Smoker anwenden zu können, aber auch die Vorteile eines Reverse-Flow Smoker zu nutzen, bringt jetzt Smoky-Fun einen Smoker auf den Markt, der beide Techniken beherrscht.

Mit einem Kamin, welches die Garraumseite wechseln kann, und einem einlegbaren Hitzeblech, läßt sich aus einem Offset-Smoker in kurzer Zeit ein Reverse-Flow Smoker konfigurieren.

Was steckt hinter dieser Reverse-Flow-Technik?

Wie schon im vorhergehenden Kapitel festgestellt, ist bei vielen Anwendungen eine gleichmäßige Hitzeverteilung im Garraum des Smokers von Vorteil. Hat man bei einem Reverse-Flow eine größere Menge an Gargut im Smoker, kann auf das Durchwechseln des Gargutes während des Barbecuen verzichtet werden. Bei größeren Smokern, die oft mit mehreren 100 kg Fleisch bestückt sind, bedeutet diese auch eine erhebliche Arbeiterleichterung.



Einlegbares Hitzeblech beim 16“ Smoker von Smoky Fun

Auch aus energetischer Sicht bringt der Reverse-Flow beim Barbecuen von größeren Mengen Gargut Vorteile gegenüber dem Offset-Smoker. Zum einen sind durch den Umstand, dass das Grillgut im Garraum nicht mehr durchgewechselt werden muß, weniger an wärmeverlustbringenden Deckelöffnungen notwendig. Ein noch größerer Vorteil ist jedoch der längere Weg, den die Wärmeströmung durch die eingeschobene Metallplatte im Garraum nehmen muß, da so die Hitze länger im Garraum verbleibt.

Die Details:

Gegenüber dem Offset-Smoker, beim dem der Kamin meist links sitzt, muß beim Reverse-Flow der Kamin die Seite wechseln. Beim Smoky Fun sind deswegen links und rechts des Garraumes Muffen angebracht, die es ermöglichen, den Smoker in seiner Funktion problemlos umzustellen. Bei unserem Temperaturtest hatten wir nach einer 1/2 Stunde im Betrieb zwischen der linken und der rechten Garraumseite nur einen Temperaturunterschied von 3° Grad Celsius. Auch der Flammenschutz des Garraumes funktioniert wie bei der Convection Plate von Rumo.

Typisch Reverse-Flow-Smoker:

Die eingelegte Metallplatte die an der Feuerbox anstößt und ein nach Rechts verlegter Kamin.



FAZIT FIRE&FOOD:

Ein Reverse-Flow-Smoker ist interessant für alle, die häufig größere Mengen Grillgut auf ihren Smoker bringen und auf eine gute Wärmeverteilung im Garraum Wert legen. Besonders interessant ist beim neuen Smoky Fun Reverse-Flow 16" die Möglichkeit beide Techniken flexibel nach Bedarf nutzen zu können – und das zum gleichen Preis eines „einfachen“ Offset-Smokers. Auch bei Rumo erhält man bei einem Neukauf den Kamin beidseitig ohne Aufpreis. Eine Nachrüstung von Offset-Smokern ohne RäucherKamin auf Reverse-Flow Smoker ist möglich.

www.smokyfun.eu
www.rumo.de

Eine schräg angeschweißte Führungsleiste nimmt die Metallplatte auf. Die schräge Lage des Leitbleches läßt auch abtropfendes Fett ablaufen



Links und rechts am Garraum sind jeweils Öffnungen für den Kamin angebracht



Um die Öffnung des Feuerboxdeckels bei rechts angebrachten Kamin nicht zu behindern, ist der Deckel etwas verkürzt worden

