KERRES

Smoke Air®

Vollautomatische Universalanlagen

Trocknen
Räuchern
Garen
Braten
Kochen
Reifen
Schwitzen
Duschen

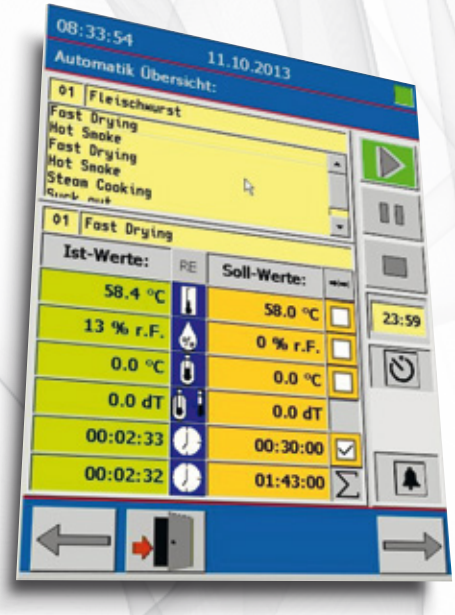
JET SMOKE 2850

KERRES
anlagensysteme

Rauch- und Kochsysteme für die Industrie

Vielseitige Höchstleistung für Industriebetriebe

Die KERRES JET SMOKE Universalanlagen bieten konstante Qualität - bei allen Räucherverfahren und Wärmebehandlungsmethoden.
Die Verglimmung des Räuchermaterials im separaten Raucherzeuger und die exakt abgestimmte Umwälzung in der Anlage sorgen für erstklassige Produkte.
Die vollautomatische Prozess-Steuerung ermöglicht zuverlässig reproduzierbare Produktionsabläufe.



K-Touch 4012

Neu entwickelte Touch-Bildschirmsteuerung - und die Prozesse immerim Blick.

Einige Berührungen auf dem Bedienpanel genügen, dann übernimmt die Mikroprozessor-Steuerung automatisch:
Sie misst und regelt laufend alle Parameter und sorgt für ein präzises Klima und zuverlässig wiederholbare Abläufe.

- Touch-Bildschirm
- Übersichtliche Steuerung
- Einfache Bedienung
- Mikroprozessor-gesteuerte Technik
- PC-Vernetzung
- Dokumentation der Prozesse
- Eingespeicherte Programme sind jederzeit zuverlässig wiederholbar
- Netzausfallsicherung

Umweltfreundlich und wirtschaftlich: Das JET SMOKE-System

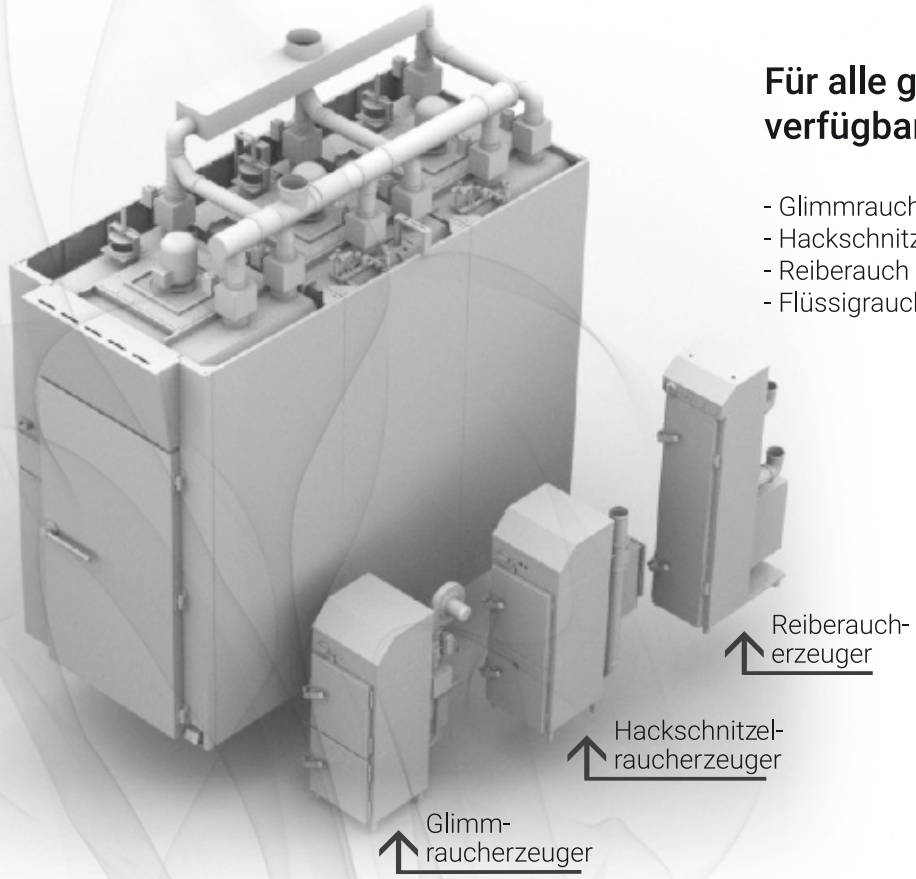
JET SMOKE ist ein Rauchzirkulationssystem, das Rauchemissionen auf und sogar deutlich unter gesetzlich vorgeschriebene Werte reduziert. Der Rauch wird im Kreislauf über den Raucherzeuger kontinuierlich regeneriert. Der Vorteil: Ein Frischluftaustausch findet nicht statt, es entstehen praktisch keine Räucherabgase, die nach außen abgeführt werden müssten. Diese Methode gewährleistet bei allen Veredlungs-Prozessen einen besonders umweltfreundlichen und wirtschaftlichen Betrieb.
Das geschlossene JET SMOKE-System nutzt den erzeugten Rauch optimal und zeichnet sich aus durch **minimalen Energiebedarf, Umweltfreundlichkeit sowie weniger Gewichtsverlust als bei herkömmlichen Verfahren.**

Im Vergleich zu offenen Anlagen reduziert sich Ihr Bedarf an Räuchermaterial bei dem geschlossenen JET SMOKE-System um bis zu 40 Prozent. Nachverbrennungsanlagen, Rauchwäscher oder Katalysatoren sind überflüssig.

Ihre Vorteile:

- Schnellere Prozesszeiten
- Höheren Output
- Energieersparnis
- Weniger Gewichtsverlust
- Absolute Gleichmässigkeit der Ware
- Hängende und liegende Belegbarkeit der Wagen
- Kompatibel für alle Rauchsysteme:
  Hackschnitzel
  Sägemehl
  geschlossenes System
  Reiberauch
  Flüssigrauch

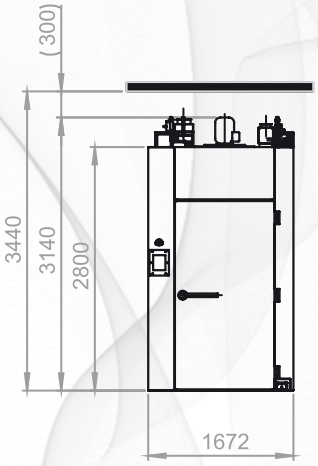
Höchstleistung für Industriebetriebe

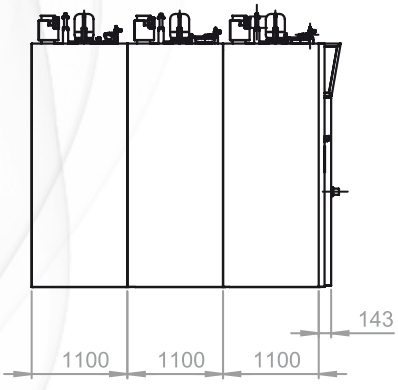


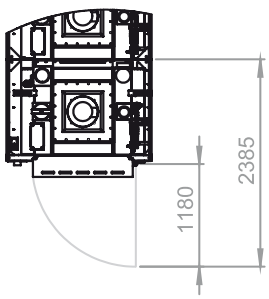
Für alle gängigen Räucherarten verfügbar:

- Glimmrauch
- Hackschnitzelrauch
- Reiberauch
- Flüssigrauch

Anlagendarstellung JET SMOKE 2850

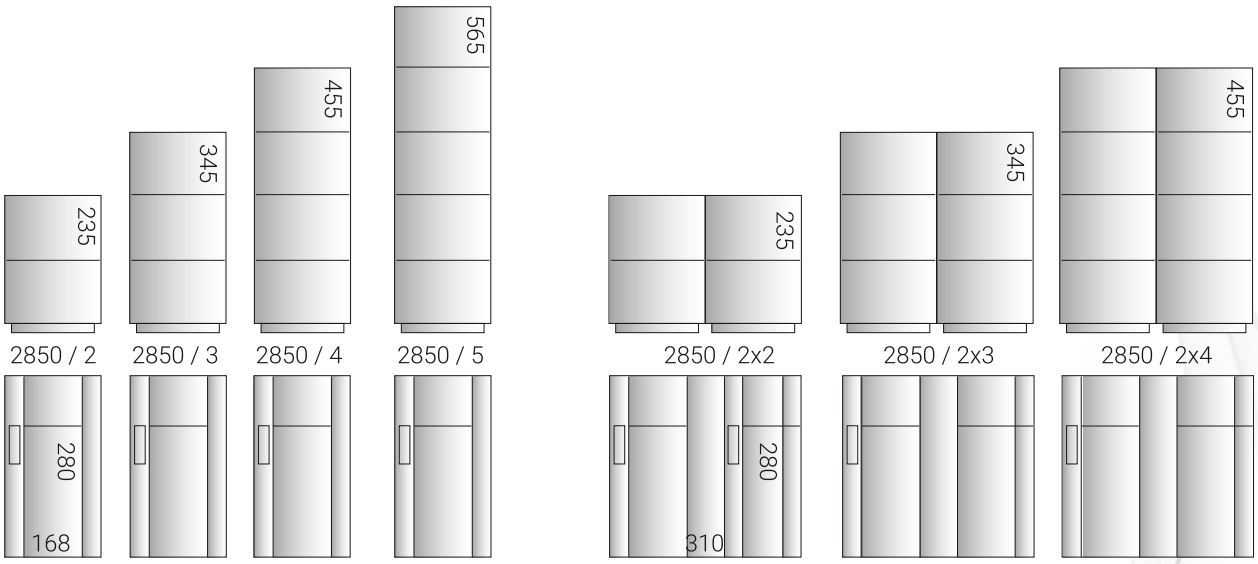






Modulare Bauweise:

Aufbaumöglichkeiten:



Beheizungsarten:

Lieferbar für :
- elektrisch
- Dampf (HD)
- Gas (bis 6 Wagen)
- Öl

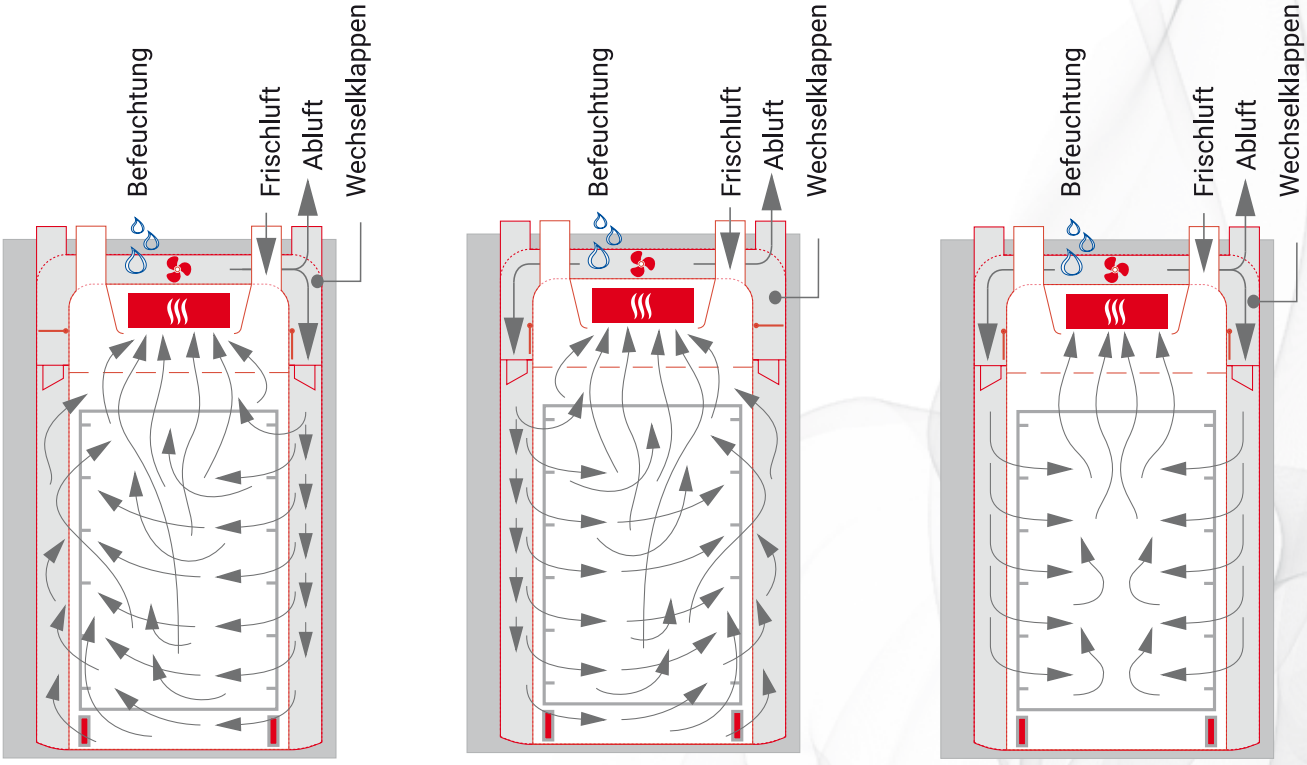
KERRES Anlagen werden in Modulbauweise hergestellt, so dass sie flexibel geplant und bequem montiert werden können. Die robuste Edelstahl-Konstruktion ist CE-geprüft.
Die universalanlage 2850 gibt es in verschiedenen Anlagengrößen und in allen gängigen Beheizungsarten.

Verfügbare Ausführungen :
- 42" für USA (breite Rauchwagen)
- Bodenbefahrbar, 10 mm Boden mit Hebescharnier

Technische Daten	**2850/2**	**2850/3**	**2850/4**	**2850/2x2**	**2850/5**	**2850/3x2**	**2850/4x2**
Energiebedarf Elektro kW Dampf kg	 64,8 100	 97,2 150	 129,6 200	 129,6 200	 162 250	 194,4 300	 259,2 400
Stocklänge, cm (max.)	100	100	100	100	100	100	100
Mindesraumhöhe, cm	380	380	380	380	380	380	380
Fassungsvermögen, kg	320-800	480-1200	640-1600	640-1600	800-2000	1000-2400	1300-3200

Andere Beheizungsarten auf Anfrage.
Technische Änderungen vorbehalten.

Hybrid Luftumwälzungssystem



Mit dem Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen für Universal-Rauch-Koch - und Backanlaen können Sie bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal betreiben und erreichen dadurch schnellere Prozesszeiten, höheren Output, sparen Energie, weniger Gewichtsverlust und erreichen eine absolute Gleichmässigkeit bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend auf den Behandlungswagen aufgebracht werden. Somit können in diesen Anlagen z.B. auch Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandelt werden.

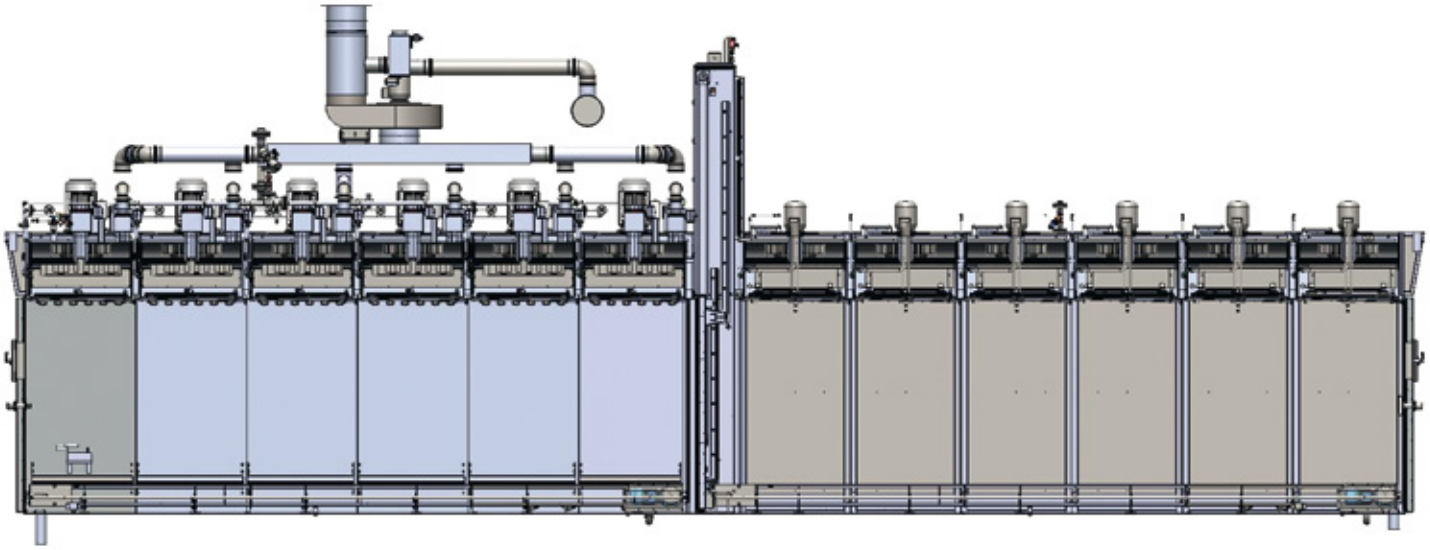
Bis zu 30% schnellere Prozesszeiten mit dem KERRES Hybridsystem!

Halbkontinuierliches System

Durch eine Kombination von Rauch- Wärme- und Kältebehandlung können in der halbkontinuierlichen Anlage vor allem kleinkalibrige Produkte sehr zeitsparend hergestellt werden.
Automatisierte Arbeitsabläufe erhöhen die Produktionskapazität und senken die Betriebskosten. Der bestückte Wagen wird auf das automatische Transportband gefahren. Ab dann übernimmt das Transportband und schiebt die Wagen auf die richtige Position in die Rauchkammer. Durch Aktivierung der Prozesssteuerung wird das Behandlungsprogramm gestartet. Die einzigartige KERRES hybride Luftumwälzung sorgt dafür, dass kürzeste Prozesszeiten erreicht werden.

Nach dem Wärmebehandlungsprozess wird die platzsparende Hubtüre zwischen dem Behandlungsraum und dem Kühlraum automatisch geöffnet und die Rauchwagen werden in den Kühlbereich gefahren.

Dann schließt sich die Hubtüre und die Anlage kann vorne wieder bestückt werden, während die Produkte im hinteren Bereich auf Verpackungstemperatur geduscht und dann gekühlt werden.



Wärmebehandlung Duschen & Intensivkühlen

KERRES Smoke Air®

Fleischwaren

Universelle Anlagen zum Klimatisieren, Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen.

Fischindustrie

Fischräucheranlagen bis 8 Wagen in modularer Bauweise für liegende und hängende Produkte.

Feinkost

Von kompakten Kombischränken bis hin zu vollautomatischen Universalanlagen.

Milchverarbeitung

Rauchanlagen zum Heiß- und Kalträuchern im vertikalen oder horizontalen System verfügbar.

Tiernahrung

Trocknungsanlagen für Hunde- und Katzensticks bis zu 38 Auflagen im horizontalen Umwälzsystem.

Von der feinen Art des Räucherns zum Experten für Lebensmittel-Veredelung.

Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen. Seit 1966 entwickelt, produziert und verkauft KERRES Anlagen zur Veredlung und Behandlung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Milchprodukten.

Durch modulare Bauweisen, vielseitiges Zubehör und funktionelle Bedienelemente bieten wir für alle Ansprüche und jede Betriebsgröße Anlagen in der richtigen Dimension und Ausstattung. Ob kleiner Familienbetrieb oder großes Industrieunternehmen:
Von der Planung über die Montage bis hin zur Betreuung stehen wir unseren Kunden zur Seite - schnell, zuverlässig, mit der Erfahrung aus 50 Jahren und über 80 Ländern.

Handwerkliches Können und hochwertige Rohstoffe, gepaart mit einer wirtschaftlichen und zuverlässigen KERRES Anlage führen zum Erfolg bei der „feinen Art des Räucherns“
Denn was am Ende zählt, ist die konstant hohe Produktqualität.

Eine Qualität, die Ihr Kunde sehen, riechen und schmecken kann.
„Unser Ziel? Morgen immer einen Schritt weiter zu sein als heute. Wir setzen unsere Erfahrung und unsere Motivation auch in Zukunft dafür ein, innovative Technologien, höchste Qualität und absolute Zuverlässigkeit zu bieten. Versprochen!“

Ihr KERRES Team

KERRES anlagensystème

KERRES Anlagensysteme GmbH
Manfred-von-Ardenne-Allee 11
D-71522 Backnang
Fon +49 (0) 7191 9129-0
Fon +49 (0) 7191 9129-70
www.kerres-group.de
info@kerres-group.de

Design by SMITH
www.smith.rs