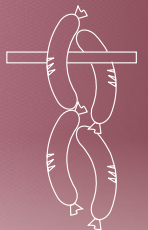
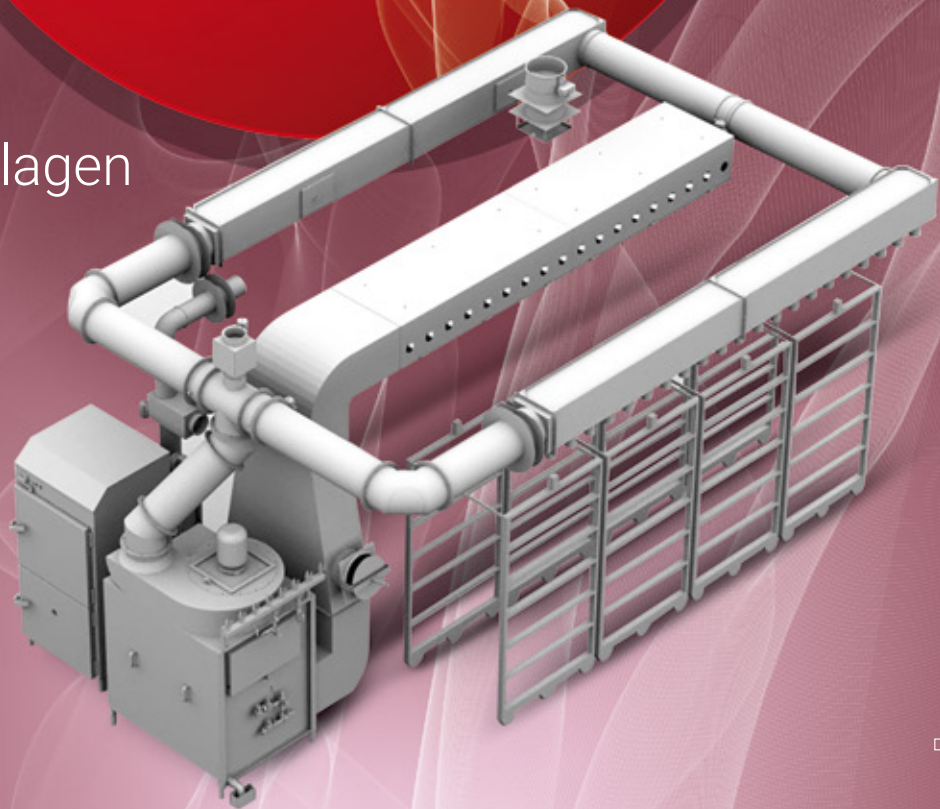


KERRES Smoke Air®

Klimarauch-Anlagen

Schwitzen
Röten
Reifen
Trocknen
Räuchern
Klimatisieren



KERRES
anlagensysteme



Klimarauch und Klimareife-Anlagen mit 3D-Belüftung



Tägliche Spitzenleistungen inklusive

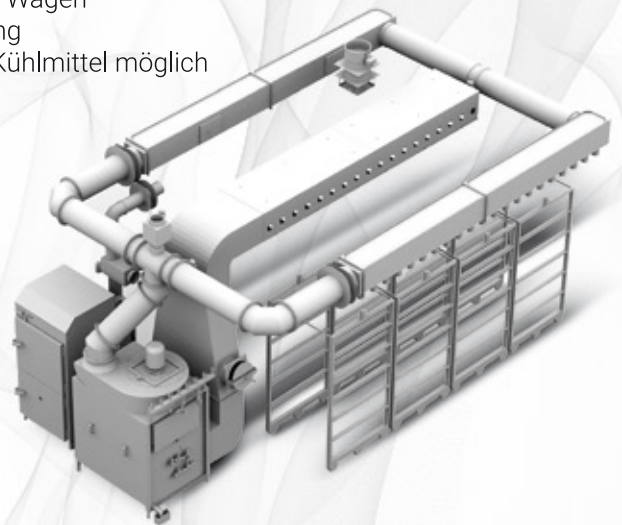
Die KERRES Klimaanlage veredeln Ihre Fleisch-, Fisch-, Käse- und Wurstprodukte vollautomatisch und besonders schonend. Bei der gleichmäßigen Produktreifung bleiben die natürlichen Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe der Lebensmittel erhalten. Dafür sorgt die innovative KERRES Technik, die den Reifeprozess präzise und produktgemäß steuert - für konstant hohe Produktqualität bei jedem Produktionsgang.

Genau Ihre Wahl

Die KERRES Klimaanlage werden in Größe und Funktion individuell für unsere Kunden geplant und gefertigt.

So erhalten Sie genau die Anlage, die Ihren Räumlichkeiten und Produktionsabläufen entspricht.

- flexible Größen von 1 Wagen bis 150 Wagen
- halb- oder vollautomatische Reinigung
- alle gängigen Beheizungsarten und Kühlmittel möglich



K-Touch 4012

Neu entwickelte Touch-Bildschirmsteuerung - und die Prozesse immer im 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



Klimarauch-Anlagen

zur Veredlung von Rohwurst , Fisch oder Käseprodukten

Auf einen Blick:

- Anordnung der Rauchwagen ein-bis dreireihig nebeneinander
- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, Hoch- oder Niederdruck-Dampf
- Kühlung mit: Freon/Frigen, Ammoniak, Kaltsohle, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich: von +10°C bis +40°C
- Relative Feuchte: von 80% bis 95 %
- Fassungsvermögen/ Raumgrößen: bis zu 30 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung der Turbine: Luftgeschwindigkeit von 0,5 m/s bis 15,0 m/s
- Stufenlose Regelung des Wendeklappenmotors
- Außenluftklimatisierung
- Reinigung durch Hochdruckpumpe
- Große Auswahl an Raucherzeugern
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wämetauschers





Klimareife-Anlagen

zum Reifen, Trocknen, Räuchern und Klimatisieren von Rohwurst, Fisch oder Käseprodukten



Auf einen Blick:

- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, HD- und ND-Dampf
- Kühlung mit: Freon /Frigen, Ammoniak, Kaltsole, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich: von +2°C bis +40°C
- Relative Feuchte: von 80% bis 95%
- Fassungsvermögen/ Raumgröße: bis zu 100 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung des Wendelappenmotors: Luftgeschwindigkeit von 0,5m/s bis 15,0 m/s
- Vollautomatische Außenluftklimatisierung
- Reinigung der Hochdruckpumpe
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wärmetauschers



Klimanachreife-Räume

zum Klimatisieren und Lagern von vorgereiften Produkten

Auf einen Blick:

- Einzigartige 3D-Belüftung
- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, HD- und ND-Dampf
- Kühlung mit: Freon/ Frigen, Ammoniak, Kaltsole, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich von +8°C bis +20°C
- Relative Feuchte: von 76% bis 80%
- Fassungsvermögen/ Raumgröße: bis zu 120 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung der Turbine: Luftgeschwindigkeit von 0,5 m/s bis 3,00 m/s
- Stufenlose Regelung des Wendeklappenmotors
- Vollautomatische Außenluftklimatisierung
- Reinigung durch Hochdruckpumpe
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wärmetauschers



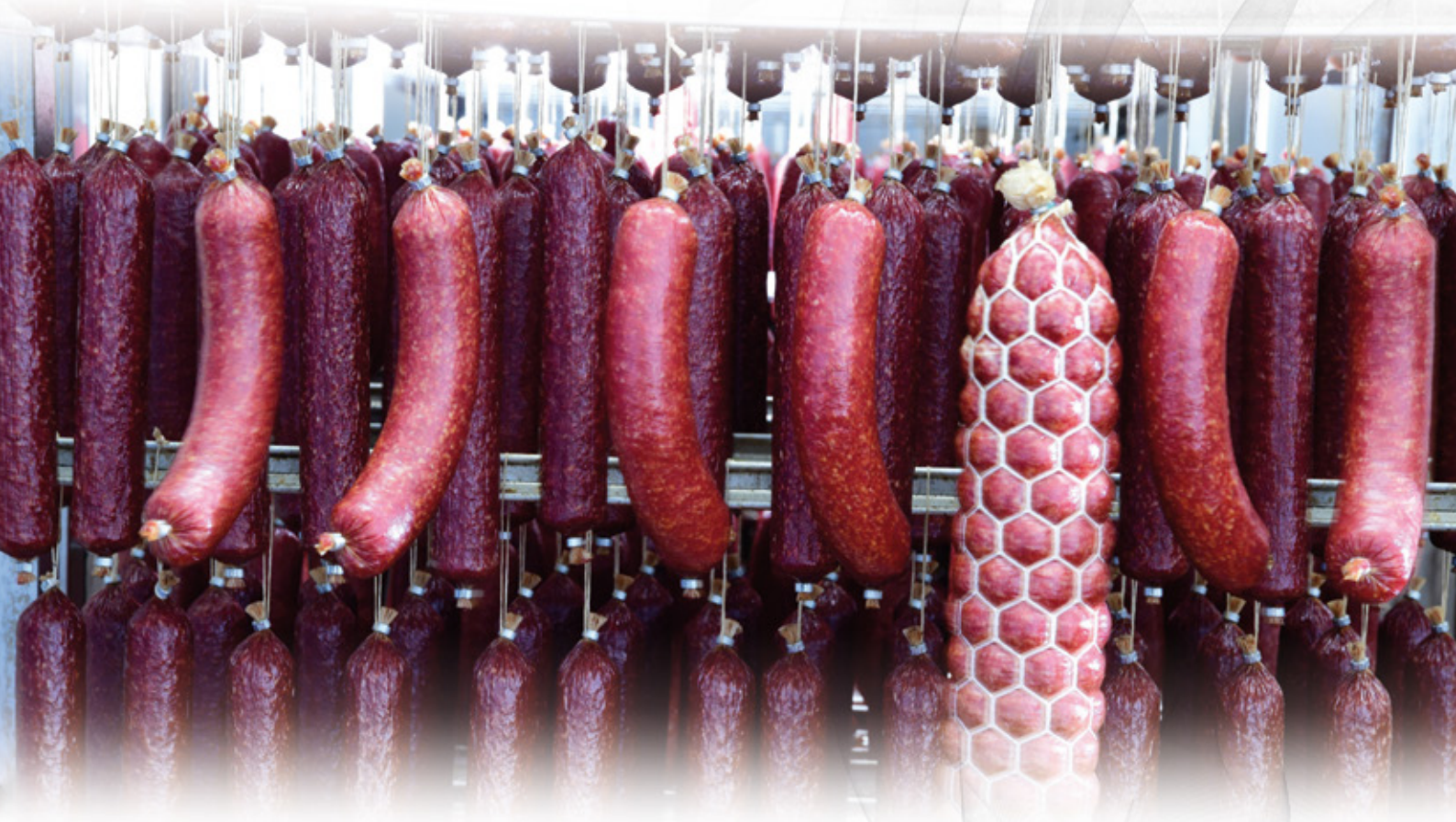
Praxis-Tipp: Die Nachreiferäume sollten generell 3-4 mal so groß sein wie die Klima-Rauchanlagen.

Pluspunkte für hohe Qualität

- Konstante Qualität durch absolut gleichmäßige Luftführung und Trocknung
- Robuste Konstruktionen aus hochwertigem Edelstahl
- Umweltfreundlicher Betrieb
- Hohe Betriebssicherheit
- Kurze Produktionszeiten
- Anwenderfreundliche Bedienung und Benutzerführung in allen gängigen Sprachen
- Minimum-Maximum Regelung aller Parameter
- Reinigungs- und wartungsfreundlich
- Servo-Luftumkehrtechnik
- Frequenzmotoren
- PC-Vernetzung
- Umfangreiche Möglichkeiten der Visualisierung wie z.B. Parameterdokumentation, Chargen- und Bedienernachweise, Chargenrückverfolgung
- Serienmäßiger Energiestopp sorgt für minimalen Energieverbrauch
- Für bodenbefahrbare Wagen oder für Hängebahnwagen

Energiestopp serienmäßig

Alle Zielwerte erreicht? Dann schaltet die Anlage in den Energiesparmodus. Sobald sich ein Wert verändert, reguliert das System die Werte vollautomatisch nach. So verbraucht die Anlage immer nur ein Minimum an Energie. Das ist nicht nur gut für die Rendite, sondern auch für die Umwelt.





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 Veredelung 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 anlagensysteme

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



BADEN-WÜRTTEMBERG
Made in Germany