

KERRES  
Smoke Air®

Fleischerei-Kochkessel  
für Industrie  
und Handwerk

Brühen  
Kochen  
Warmhalten  
Abkühlen

**FKK**



**KERRES**  
anlagensysteme



# Fleischerei-Kochkessel

Qualität für große und kleine Herausforderungen.  
Wirtschaftlich. Kompakt. Universell einsetzbar.



Die Fleischerei-Kochkessel von KERRES sind komplett aus nichtrostendem Edelstahl hergestellt. Dank 8 verschiedener Größen von 250 l bis 1000 l in allen gängigen Beheizungsarten eignen sich die Kessel für fleischverarbeitende Industrie- und Handwerks-Betriebe genauso wie für Großküchen sowie Fein- und Tiefkühlkost-Hersteller.

## Auf ein Blick:

- Flexible Einsatzmöglichkeiten durch verschiedene System-Größen
- CE-geprüfte Schweißkonstruktionen aus rostfreiem Edelstahl (Nirosta)
- Gefertigt nach den neuesten EU und HACCP Richtlinien
- Blankgeschliffene Außenummantelung
- Einsatz mit nach aussen abfallender Abdeckplatte nahtlos verschweißt
- Gehäuse rundum wärme-isoliert, dadurch hoher Isolationswert und konstante Temperatur
- Deckelaufzug in schwerer, stabiler Ausführung (Messing verchromt)
- Elektrischer Kalt- und Warmwasserzulauf, Sicherheitsauslaufhahn
- Serienmässig eingebauter Isolierdeckel und Kesselüberlauf
- Betriebsfertig geliefert



Einzelkochkessel-Anlage FKK

## Neue Steuerung MKA 120

- 2,7" LED Display
- Robustes Edelstahlgehäuse
- Frei einstellbare Steuerung mit 3 Relaisausgängen und 2 Analogeingängen in 3-Leitertechnik
- Mini USB-Anschluss für Firmware Update



# Beheizungsarten

**Dampfbeheizt (Niederdruck):** 0,5 bar - indirekte Beheizung über Nirosta-Doppelmantel. Eingebauter Kondensstopf und Elektroventil

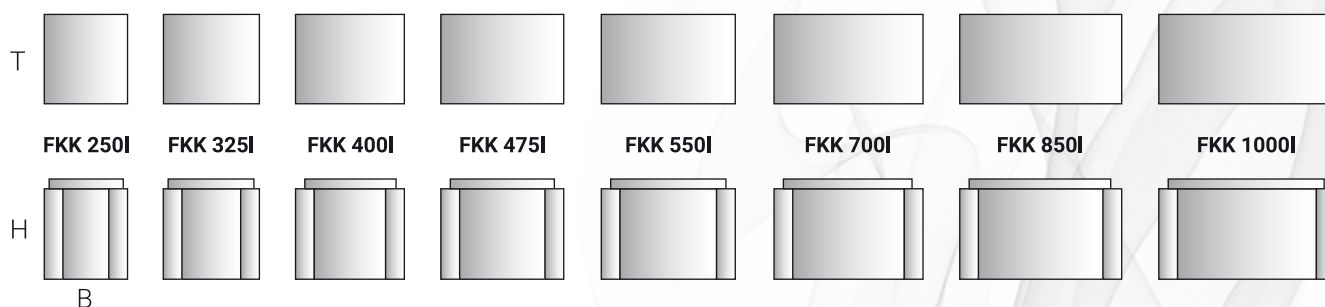
**Dampfbeheizt (Hochdruck):** Indirekte Beheizung über Nirosta- Hochdruckwärmetauscher. Eingebauter thermischer Kondensat-Ableiter, Handabsper- und Elektroventil.

**Ölbeheizt :** Eingebauter Hochdruckzerstäuber-Brenner und Ölansaug- und Druckpumpe. Hochwertiges, vollautomatisches Steuergerät mit elektrischer Zündung und Flammenüberwachung durch Fozzelle. Energiesparende, hochwertige Brennraumauskleidung.

**Thermo-Ölbeheizt:** (Elektrobeheizt über Wärmeträgeröl): Indirekte Beheizung über Nirosta-Doppelmantel, der mit Wärmeträgeröl gefüllt und elektrisch beheizt wird. Mit automatischer Öltemperaturüberwachung. Inklusive Wärmeträgeröl Typ WU 46.

**Elektrobeheizt, direkt:** Unter den Kesselboden eingebaute Nirosta-Heizkörper in isolierter Heizwanne.

**Gasbeheizt:** Mit Gas-Gebläsebrenner.Energiesparende, hochwertige Brennraum-Auskleidung.



Doppelkochkessel-Anlage FKK

Typ	Abmessung außen cm, B x T x H	Abmessung innen cm, B x T x H	Energiebedarf				Dampf ND kg/h	Dampf HD kg/h
			El kW	Gas kW	Öl kW	TÖ kW		
<b>FKK 250 I</b>	95 x 114 x 90	70 x 80 x 45	12,0	13,0	13,0	14,4	20,0	20,0
<b>FKK 325 I</b>	115 x 114 x 90	90 x 80 x 45	16,0	18,0	18,0	19,2	25,0	25,0
<b>FKK 400 I</b>	135 x 114 x 90	110 x 80 x 45	20,0	22,0	22,0	24,0	32,0	32,0
<b>FKK 475 I</b>	155 x 114 x 90	130 x 80 x 45	24,0	27,0	27,0	28,8	38,0	38,0
<b>FKK 550 I</b>	175 x 114 x 90	150 x 80 x 45	28,0	32,0	32,0	33,6	45,0	45,0
<b>FKK 700 I</b>	215 x 114 x 90	190 x 80 x 45					62,0	62,0
<b>FKK 850 I</b>	255 x 114 x 90	230 x 80 x 45					77,0	77,0
<b>FKK 1000 I</b>	230 x 142 x 90	210 x 102 x 45					93,0	93,0



#### 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 Kombi-schränken 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](http://www.kerres-group.de)  
[info@kerres-group.de](mailto:info@kerres-group.de)



BADEN-WÜRTTEMBERG  
Made in Germany