

KERRES Smoke Air®

Kerres Hybrid
Airflow Systems

JET SMOKE HV

Trocknen
Räuchern
Garen
Braten
Kochen
Reifen
Schwitzen
Duschen

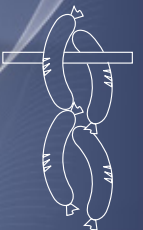
1250

1650

1950

2250

2850



KERRES
anlagensysteme



KERRES
Smoke Air®

Rauch- und Kochsysteme für Industrie und Handwerk



Auf einen Blick:

Mit dem Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen für Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen 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.

Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen



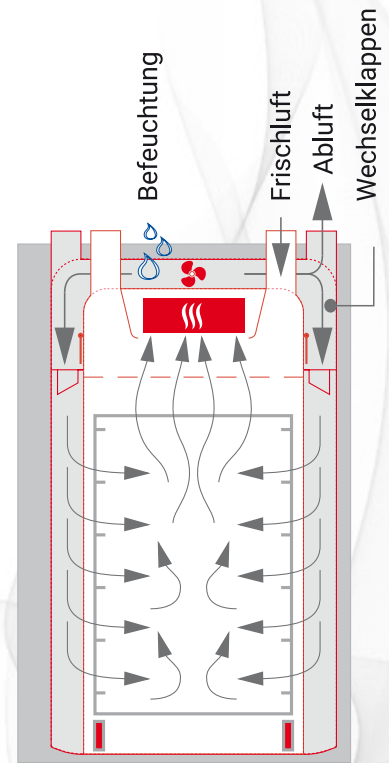
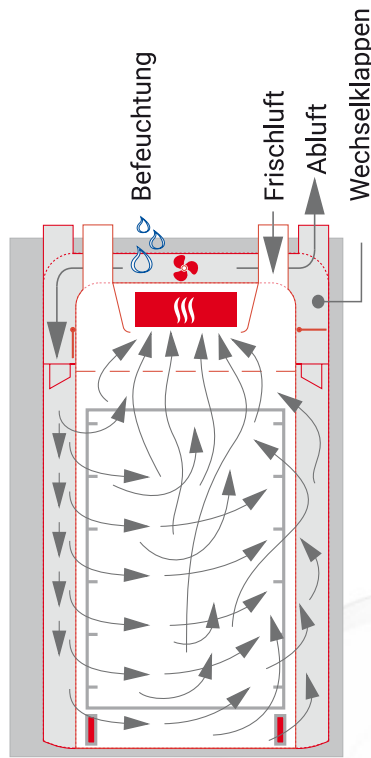
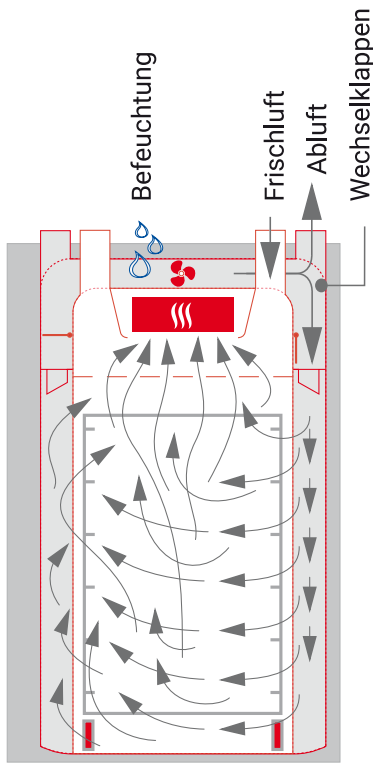
Ihre Vorteile:

- 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



30%

**Bis zu 30% schnellere
Prozesszeiten mit dem
KERRES Hybridsystem!**



Technische Daten	HV 1250	HV 1650	HV 1950	HV 2250	HV 2850
Abmessung cm, BxTxH	127x112x235	155x96x219	170x107x224	168x107x250	168x117x280
Rauchwagen cm BxTxH	81x78x142	91x78x155	101x93x155	101x93x175	101x103x202
El.Anschlusswert kW	17,8	17,8/18,5*/22,8**	23,8/24,8*/28,8**	28,2/29,2*/33,2**	31,8/32,8*/36,8**
Stocklänge cm (max.)	80	80 or 90	90 or 100	90 or 100	90 or 100
Fassungsvermögen kg	60-150	70-200	100-260	160-400	160-400

* Anlagen mit Sägemehlglimmraucherzeuger in der Türe eingebaut (RET-C-G)

** Anlagen mit Reiberaucherzeuger in der Türe eingebaut

Andere Beheizungsarten auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten



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