

Anlagen zum Kochen, Braten und Kühlen für Industrie und Handwerk

Kochanlagen

KK 2800

Brat- und Backanlagen

BK-H 1950 - 2850

Dusch- und

Intensivkühlanlagen

IKK 2850



KERRES
smoke - air

KERRES
smoke - air®

Anlagen zum Kochen, Braten und Kühlen für Industrie und Handwerk

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



Kochanlagen

KK 2800/1 - 2800/8

Die KERRES Kochanlagen bereiten Lebensmittel aller Art vollautomatisch und besonders schonend im Dampfgarverfahren zu. Natürliche Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe der Lebensmittel bleiben dabei erhalten. Dank der KERRES Umwälztechnik mit vertikaler Umkehrumwälzung ist stets eine hohe Auslastung der Anlage und eine gleichmäßige Temperaturverteilung innerhalb der Anlage gewährleistet.

Ihre Vorteile:

- Höhere Auslastung der Anlage und gleichmäßige Temperaturverteilung durch Umkehrumwälzung
- Schonende, mikroprozessorgesteuerte Abläufe
- Zeit- und Energie-Ersparnis durch hochwertige Glasfaser-Vollwärmesolierung
- Hohe Dampfdichte und sehr geringer Gewichtsverlust durch integrierte Eigendampf-Erzeugung
- Ca. 30 % schnellere Kochzeiten durch die bewährte KERRES Umkehrumwälzung

Auf einen Blick:

- Ab Werk steckerfertig geliefert: schnelle Montage vor Ort
- 1- bis 8-Wagen-Anlagen in Modulbauweise
- Robuste Konstruktionen aus rostfreiem Edelstahl (Nirosta)
- Glasfaser-Vollwärmesolierung
- Integrierte Eigendampf-Erzeugung
- Mikroprozessor-Steuerung K-Touch 4012 in vielen Landessprachen lieferbar
- Alle gängigen Beheizungsarten

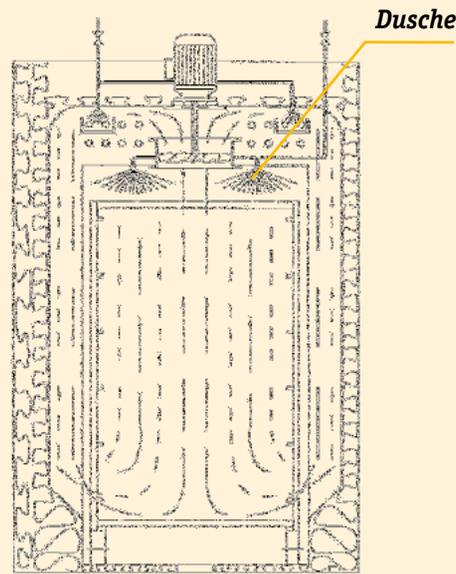
KK 2800/1



Serienmäßig eingebauter Mikroprozessor mit drei Kochvorgängen:

- Kochen über Zeit
- Kochen über Kerntemperatur
- Kochen über Delta-T-Verfahren

Schematische Darstellung Kochkammer elektrisch beheizt, vertikale Umkehrumwälzung



Technische Daten	KK 2800/1	KK 2800/2	KK 2800/3	KK 2800/4
Abmessung cm, B x T x H	158 x 125 x 280	158 x 235 x 280	158 x 345 x 280	158 x 455 x 280
Kochwagenmasse cm	101 x 103 x 202			
Heizleistung EL kW/kcal Dampf kg/h	25,2 50	50,4 100	75,6 150	100,8 200
Stocklänge cm	100	100	100	100
Fassungsvermögen kg	160-400	320-800	480-1200	640-1600

Technische Daten	KK 2800/5	KK 2800/6	KK 2800/8
Abmessung cm, B x T x H	158 x 565 x 280	158 x 675 x 280	158 x 887 x 280
Kochwagenmasse cm	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202
Heizleistung EL kW/kcal Dampf kg/h	126 250	151 300	201 400
Stocklänge cm	100	100	100
Fassungsvermögen kg	800-2000	1000-2400	1280-3200

Technische Änderungen vorbehalten.

Anlagen zum Kochen, Braten und Kühlen für Industrie und Handwerk

Mit horizontaler Luftführung

Brat- und Backanlagen BK-H 1950 - 2850

Auf einen Blick:

- Temperaturbereich bis 200°C
- Steckfertige Modulbauweise, später erweiterbar
- 1- bis 4-Wagen-Anlagen
- Sowohl für hängende als auch liegende Produkte geeignet
- Mikroprozessor-Steuerung K-Touch 4012 in vielen Landessprachen lieferbar
- In allen gängigen Beheizungsarten lieferbar
- Glasfaser-Vollwärmeeisolierung

Ob Braten oder Backen von Fleisch, Wurst oder anderen Lebensmitteln: Die KERRES-Brat- und Backanlagen bieten für alle Anforderungen die richtige Zubereitung – mikroprozessorgesteuert, für jederzeit reproduzierbare Produktqualität.

Ihre Vorteile:

- Gleichmäßige Temperaturverteilung innerhalb der Anlage dank KERRES Umwälztechnik mit horizontaler Umkehrumwälzung
- Zeit- und Energie-Ersparnis durch hochwertige Glasfaser-Vollwärmeeisolierung
- Sehr geringer Gewichtsverlust durch schonende Behandlung
- Hohe Auslastung speziell bei liegenden Produkten

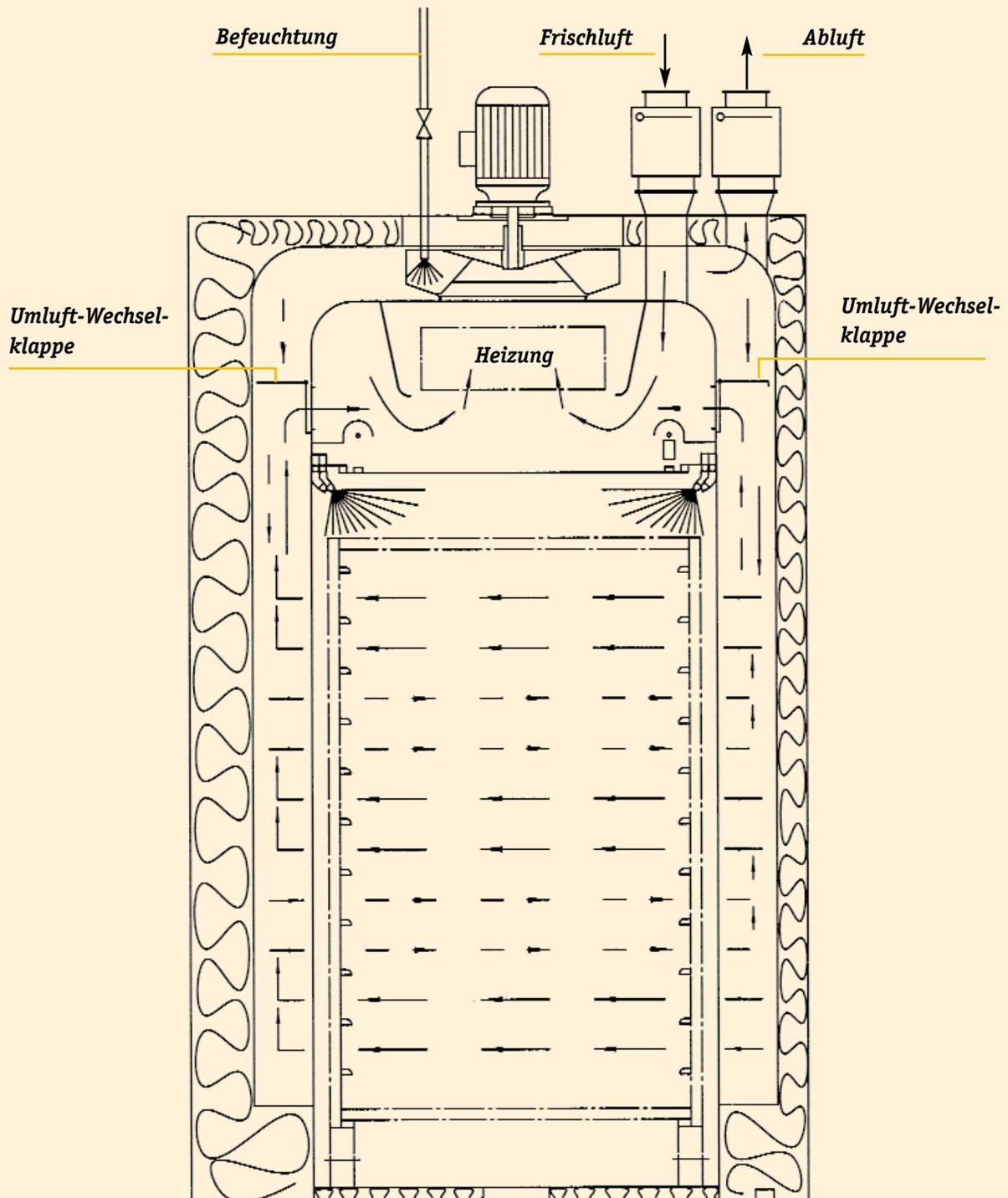


BK-H 1950

Technische Daten	BK-H 1950/1	BK-H 2250/1	BK-H 2850/1
Abmessung cm, B x T x H	170 x 106 x 224	168 x 106 x 250	168 x 117 x 280
Backwagenmasse cm	101 x 91 x 150	101 x 91 x 170	101 x 101 x 202
Heizleistung EL kW/kcal	28,8	32,4	36
Auflagenmenge	11-13	13-16	16-20

Technische Änderungen vorbehalten.

Schematische Darstellung Koch- und Backkammer
horizontale Umkehrumwälzung



Anlagen zum Kochen, Braten und Kühlen für Industrie und Handwerk

Dusch- und Intensivkühlanlagen IKK 2850

Auf einen Blick:

- Mikroprozessorgesteuerte Abkühlungsbedingungen
- Ab Werk steckerfertig geliefert: schnelle Montage vor Ort
- 1- bis 6-Wagen-Anlagen
- Mikroprozessor-Steuerung K-Touch 4012 in vielen Landessprachen lieferbar
- Abkühlung bis auf 6°C Kerntemperatur möglich
- Edelstahl Verdampfertechnik
- Alle gängigen Kältemittel einsetzbar

KERRES Dusch- und Intensivkühlanlagen stehen für moderne, rationelle Produktionsabläufe und minimale Produkt-Durchlaufzeiten. Unmittelbar nach der thermischen Behandlung von Fleisch, Wurst und anderen Lebensmitteln kann die Ware auf eine gewünschte Kerntemperatur heruntergekühlt und verpackt werden. Die Luftkühlung erfolgt im Umwälzungsverfahren, kontrolliert und gesteuert durch einen Mikroprozessor.

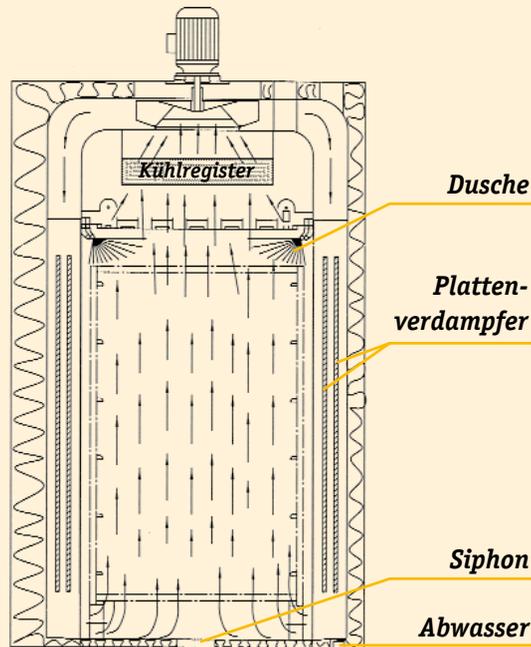
Ihre Vorteile:

- Minimale Abkühlungs- und Gewichtsverluste
- Schnelle Durchlaufzeiten durch sofort verpackungsfähige Ware
- Einsparung von Kühl- und Lagerflächen
- Lange Haltbarkeit durch schnelle, kontrollierte Abkühlung
- Erhöhte Schnittfestigkeit bei Aufschnittware
- Attraktives Aussehen der Ware

IKK 2800/2



Schematische Darstellung Intensivkühlkammer



Technische Daten	IKK 2850/1	IKK 2850/2	IKK 2850/3
Abmessung cm, B x T x H	168 x 125 x 280	168 x 235 x 280	168 x 345 x 280
Rauchwagenmasse cm	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202
EL-Anschlusswert kW	4	7	10
Kälteleistung kW/kcal	18	36	54
Stocklänge cm	100	100	100
Fassungsvermögen kg	160-400	320-800	480-1200
Technische Daten	IKK 2850/4	IKK 2850/5	IKK 2850/6
Abmessung cm, B x T x H	168 x 455 x 280	168 x 565 x 280	168 x 675 x 280
Rauchwagenmasse cm	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202	101 x 103 x 202
EL-Anschlusswert kW	14	16	20
Kälteleistung kW/kcal	72	90	108
Stocklänge cm	100	100	100
Fassungsvermögen kg	640-1600	800-2000	1000-2400

Technische Änderungen vorbehalten.

KERRES smoke-air:

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!"

Die Geschäftsführung von KERRES:

Ihr KERRES Team

Die Qualitätskriterien der KERRES Anlagen:

- Anwenderfreundliche, einfache Bedienung, Wartung und Reinigung
- CE-geprüfte Konstruktionen aus rostfreiem Edelstahl (Nirosta)
- Umweltfreundlicher und geräuscharmer Betrieb
- Energiesparende Heizverfahren
- Hohe Betriebssicherheit
- Zukunftssichere Technik
- Hohe Qualität
- Modernes Design
- Weltweites Vertriebs- und Servicenetz

Die KERRES Produktpalette:

- Universal-Rauch- und Kochanlagen zum Räuchern, Trocknen, Braten, Reifen, Garen, Backen, Schwitzen und Kochen
- Raucherzeuger (Reiberauch, Glimmrauch, Flüssigrauch)
- Fleischerei-Kochkessel
- Intensivkühlanlagen
- Anlagen zur Veredelung von Fisch, Geflügel und Milchprodukten
- Trocknungsanlagen zur Tierernährungsherstellung
- Planung, Beratung, Kundendienst



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



Ihr Ansprechpartner vor Ort: