



KERRES
Smoke Air®

Klimastandgerät KSG

**Starten Sie jetzt mit Ihren eigenen Salami- und Rohschinken-Produkten
Optimales Klima für Rohwurst und Rohpökelware**

Das Klimastandgerät ist für Räume ab 3m² bis 15 m² für das Reifen, Nachreifen, Trocknen und Lagern für alle Rohwurst- und Rohpökelwaren geeignet. Das Gerät beansprucht 1m² Platz und kann in geeigneten, isolierten Räumen eine langsam zirkulierende Raumluft zwischen 12 bis 26°C mit einer Luftfeuchte von 74-90 % konstant herstellen.

Somit erreicht man ein optimales Klima für alle Rohwürste wie Salami, Rohbeisser, Landjäger, sowie alle Speck, Rohschinken und Rauchfleisch-Produkte.

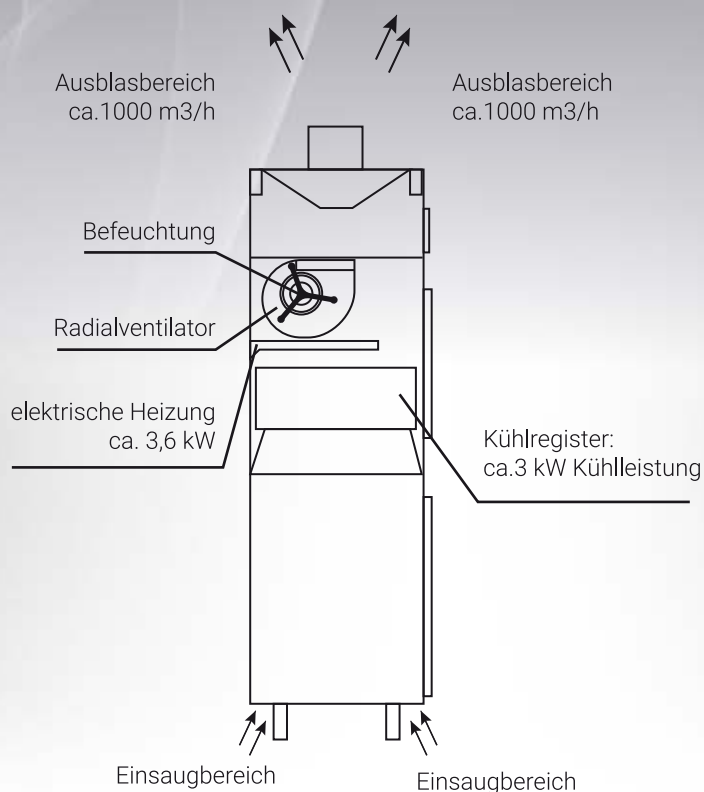
Das Gerät kann an vorhandene Verbund-Kühlsysteme oder an ein externes Kühlaggregat angeschlossen werden. Alle gängigen Kühlmittel sind verwendbar.

Die Entfeuchtungsleistung beträgt bis ca. 50 Liter/Tag und reicht für eine Beschickung von bis zu 1.600 kg Ware. Damit können Sie Ihren verschiedenen Produkten jederzeit eine eigene Geschmacksnote verleihen.

Das Klimastandgerät wird über ein elektronisches Steuergerät im Einzelschrittssystem gesteuert. Das Kondensat kann in das Abwassernetz angeschlossen werden oder mittels Abwasserbehälter entsorgt werden.

Ihr Nutzen:

- Räume bis zu 15 m², ca. 8 Wagen/ 1,6 Tonnen
- Temperaturbereich zwischen 12 und 26 °C
- Einfache Bedienung
- Luftfeuchte 74 - 90 %
- an alle Kältemaschinen anschließbar
- komplett aus Edelstahl
- Abmessungen: 0,70 m tief x 1,00 m breit x 2,20 m hoch



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



Stand-alone indoor Conditioning Unit KSG

**Start now with your own salami and raw ham products
Optimal climate for raw sausage and raw cured products**

Clima stand-alone unit is for rooms from 3 m² to 15 m² for ripening, maturing, drying and storage for all raw sausage and raw cured products suitable. The device needs 1 m² space and can provide a constant slow circulating room air in suitable, insulated rooms, circulating the air between 12 to 26°C with a humidity of 74 -90%. Thus an optimal climate for all raw sausages as Salami, Landjäger, as well as all raw bacon, raw ham and smoked meat products can be achieved. The device can be connected to existing cooling connection systems or to an external cooling unit. All standard cooling medium are usable. The dehumidification performance is up about 50 liters/day, ranging for a charge of up to 1600 kg of product. This allows you to give your different products at any time an unique taste. The clima stand-alone unit is controlled by an electronic control with single-step system. The condensate can be connected into the waste water network or exited via a waste water tank.



Your benefit:

- For rooms up to 15 m² or 8 trucks/ 1,6 tons
- Temperatur range between 12 and 26°C
- Simple operation
- For humidity level between 74 – 90 %
- Connectable to any external cooling unit system
- Completely made out of stainless steel
- Dimensions: depth 700 mm, width 1000 mm, height 2200mm

