

# KERRES Smoke Air®

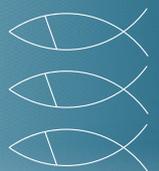
## Fishsmoker

Trocknen  
Räuchern  
Garen  
Braten  
Kochen  
Sterilisieren  
Kühlen

JET SMOKE H 1950 - 2850  
JET SMOKE HV 1650 - 2850

**IDEAL AUCH FÜR GEFLÜGEL  
UND MILCHPRODUKTE!**

**KERRES**  
anlagensysteme





# Anlagen für die Fischräucherindustrie



## Spitzenleistung für Herausforderungen in Industrie und Handwerk

Die KERRES JET SMOKE Universalanlagen bieten konstant hohe Qualität im Handwerks- wie auch im industriellen Betrieb. Die gleichmäßige Verglimmung des Räuchermaterials und die exakt abgestimmte Umwälzung in der Anlage sorgen für hochwertige Produkte. Die vollautomatische Prozess-Steuerung ermöglicht zuverlässig reproduzierbare Produktionsroutinen.

Dank JET SMOKE Technologie arbeiten die Fishsmoker Anlagen mit so niedrigen Emissionswerten, dass keine Emissionsminderer benötigt werden. Zusätzlich sind alle Fishsmoker mit einer Edelstahlkühlung ausgestattet. Sie garantiert gleichmäßig niedrige Temperaturen während des Kalträucherns.

Die Anlagen werden in Modulbauweise hergestellt, so dass sie flexibel geplant und vor Ort schnell und unproblematisch montiert werden können. Die robuste Edelstahlkonstruktion ist CE-geprüft. Die Universalanlagen gibt es in verschiedenen Größen, mit unterschiedlichen Raucherzeugern sowie allen gängigen Beheizungsarten.



## 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



**Einwagen-Anlage  
Fishsmoker JS H-1950/1**



**Einwagen-Anlage für mittelgroße  
Handwerksbetriebe: Fishsmoker JS H-2250/1**

## Auf einen Blick:

- Horizontales Luft-Umwälzungssystem für liegende Produkte
- Vollautomatische regenerative separate Raucherzeugung für Glimmrauch, Reiberauch und Flüssigrauch
- Alle Räucherverfahren: Heißrauch, Intensivrauch, Kaltrauch
- Verschiedene Beheizungsarten lieferbar: Elektronisch, Gas, Öl, Dampf
- Extrem hohe Beladung des Rauchwagens möglich (bei sehr dünnen und flachen Produkten bis 38 Auflagen möglich)
- Modulare Bauweise und individuelle Größen: Von der Einwagen-Anlage bis hin zu Mehrwagen-Anlagen für die industrielle Fertigung
- Bodenbefahrbar
- Leichte Reinigung durch integriertes Schaumreinigungssystem
- Integrierte Bodenentwässerung
- Mikroprozessor-Steuerung, zuverlässig reproduzierbare Abläufe
- Geringer Montageaufwand vor Ort
- Umweltfreundlich und wirtschaftlich dank moderner JET SMOKE Technologie
- Serienmäßig eingebaute Kühlregister



# Umweltfreundlich und wirtschaftlich: Das JET SMOKE-System



JET SMOKE ist ein Rauchzirkulationssystem, das Rauchemissionen auf und sogar deutlich unter gesetzlich vorgeschriebene Werte reduziert. Der Rauch wird im Kreislauf über den Raucherzeuger kontinuierlich regeneriert. Der Vorteil: Ein Frischluftaustausch findet nicht statt, es entstehen praktisch keine Räucherabgase, die nach außen abgeführt werden müssten. Diese Methode gewährleistet bei allen Veredelungs-Prozessen einen besonders umweltfreundlichen und wirtschaftlichen Betrieb.

Das geschlossene JET SMOKE-System nutzt den erzeugten Rauch optimal und zeichnet sich aus durch

- minimalen Energiebedarf
- Umweltfreundlichkeit
- weniger Gewichtsverlust als bei herkömmlichen Verfahren



**Im Vergleich zu offenen Anlagen reduziert sich Ihr Bedarf an Räuchermaterial bei dem geschlossenen JET SMOKE-System um bis zu 40 Prozent. Nachverbrennungsanlagen, Rauchwäscher oder Katalysatoren sind überflüssig.**

Technische Daten Einwagen-Anlagen	H-1950/1	H-2250/1	H-2850/1
Abmessung, cm, B x T x H	159x106x224	168x106x250	168x117x280
Energiebedarf kW Elektro	23,8	28,2	31,8
Rauchwagengröße	101 x 91 x 150	101 x 91 x 170	101 x 101 x 200
Stocklänge cm	90	90	100
Fassungsvermögen Rauchwagen kg, je nach Produktart	130	160	240

Technische Daten Mehrwagen-Anlagen	H-2850/2	H-2850/3	H-2850/4
Abmessung, cm, B x T x H	168x235x280	168x345x280	168x455x280
Energiebedarf kW Elektro Dampf	63,6 100	95,4 150	127,2 200
Fassungsvermögen Rauchwagen kg, je nach Produktart	480	720	960

Technische Änderungen vorbehalten.

Die Anlagen der Serie Fishsmoker sind in allen gängigen Beheizungsarten (Anschlusswerte auf Anfrage) und als Mehrwagenkammern lieferbar. Heizungsarten: Elektro, Dampf (HD), Öl, Gas.

# Hybrid Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen: für hängende oder liegende Produkte



**Mehrwagen-Universalanlage:  
Fishsmoker JS HV-2850/4**

## 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.

## Der Rauchwagen kann mit hängender oder liegender Ware bestückt werden!

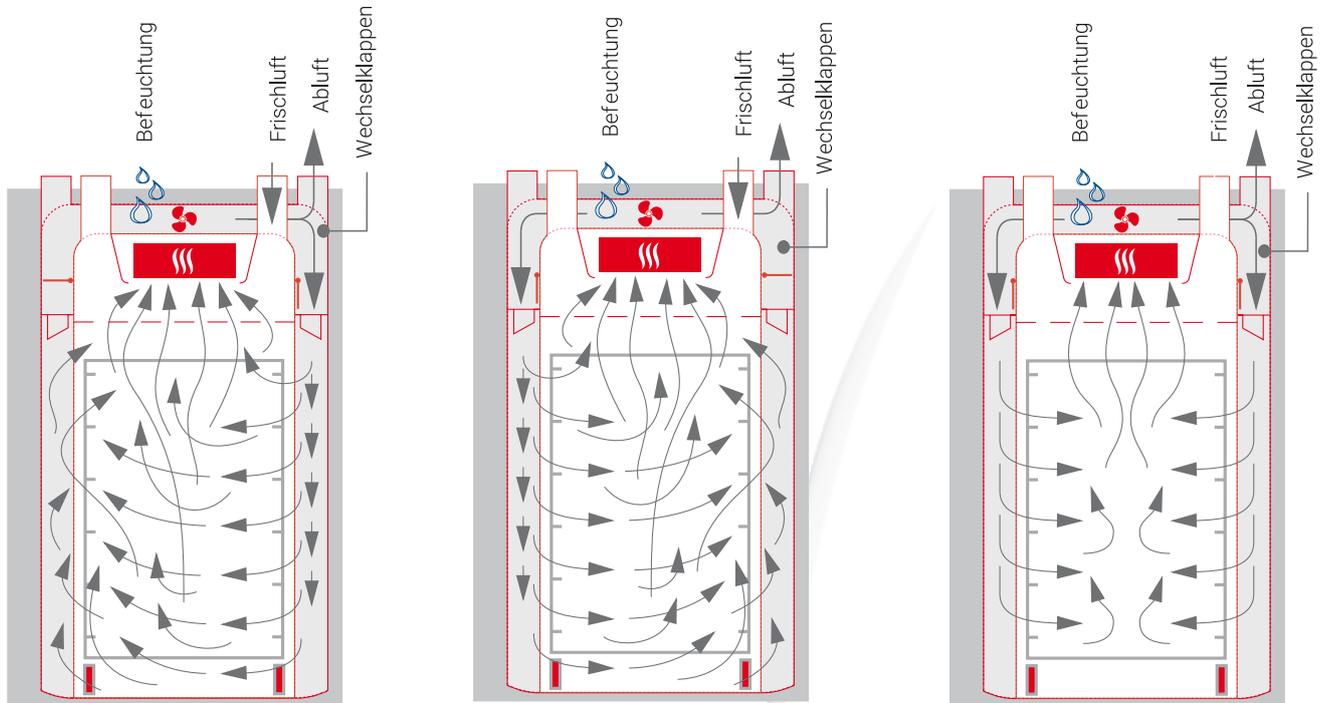
Technische Daten	HV 1650	HV 1950	HV 2250	HV 2850
<b>Abmessung</b> cm, BxTxH	155x96x219	170x107x224	168x107x250	168x117x280
<b>Rauchwagen</b> cm BxTxH	91x78x155	101x93x155	101x93x175	101x103x202
<b>El.Anschlusswert</b> kW	17,8/18,5*/22,8**	23,8/24,8*/28,8**	28,2/29,2*/33,2**	31,8/32,8*/36,8**
<b>Stocklänge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

Technische Daten	2850/2	2850/3	2850/4
<b>Energiebedarf</b>			
Elektro kW	64,8	97,2	129,6
Dampf kg	100	150	200
<b>Stocklänge</b> , cm (max.)	100	100	100
<b>Mindestraumhöhe</b> , cm	380	380	380
<b>Fassungsvermögen</b> , kg	320-800	480-1200	640-1600

*Mehrwagen-Anlagen auf Anfrage.*



# 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!**

# Sanft veredeln. Umweltfreundlich und wirtschaftlich handeln. Erfolgreich verkaufen.

Fischprodukte verlangen eine andere Verarbeitung als Fleischprodukte. Lachs, Forellen, Herings- und Makrelenfilets beispielsweise, müssen schonend im Liegen - auf Gittern oder auf Blechen - veredelt werden.

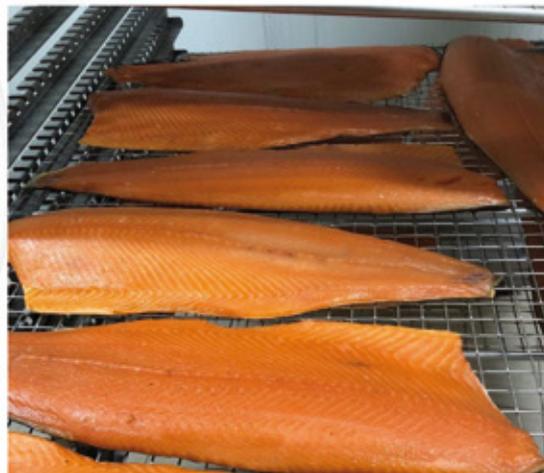
Kerres hat ein Rauchsystem entwickelt, das diese speziellen Ansprüche erfüllt: Das **Fishsmoker-System**.

Beim Veredeln von Fisch, Geflügel und anderen Lebensmitteln, die liegend behandelt werden müssen, sorgt das horizontale Luft- Umwälzungssystem für eine gleichmäßige Behandlungsatmosphäre im Inneren der Kammer und gewährleistet gleichmäßige Trocknungsergebnisse innerhalb der gesamten Charge, auch bei liegender Ware und höchster Beladung.



## Ihre Vorteile:

- Energiesparende Arbeitsweise
- Geringer Verbrauch von Räuchermaterial
- Kurze Räucherzeiten
- Geringer Gewichtsverlust
- Hohe Auslastung





#### 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