

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 3m<sup>2</sup> bis 15 m<sup>2</sup> für das Reifen, Nachreifen, Trocknen und Lagern für alle Rohwurst- und Rohpökelwaren geeignet. Das Gerät beansprucht 1m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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

