KERRES Food Systems mit dem einzigartigen Hybrid Air System. Für die erfolgreiche Industrie.

KERRES

Inhalt

EINZIGARTIGE TECHNOLOGIE

Das Hybrid Air System
SEITE 04 →

KERRES Smart Control – unsere intuitive Steuerung
SEITE 12 →

MASSGESCHNEIDERTE HÖCHSTLEISTUNGEN

Universalanlagen
SEITE 14 →

Backanlagen
SEITE 18 →

Kochanlagen
SEITE 22 →

Dusch- und Intensivkühlung
SEITE 26 →

Halbkontinuierliche Anlagen
SEITE 28 →

Klimaanlagen
SEITE 32 →

Raucherzeuger
SEITE 36 →

Anwendungen
SEITE 40 →

ENGAGEMENT

Wir setzen uns immer mit voller Kraft für den Erfolg unserer Kunden ein.
SEITE 42 →

ZUVERLÄSSIGKEIT

Wir sind für Sie da: von der Planung bis zum Betrieb.
SEITE 44 →

LEIDENSCHAFT

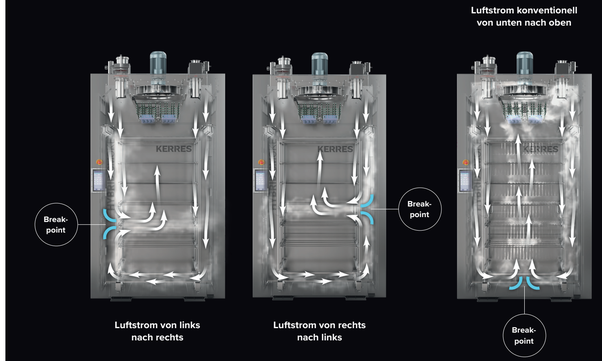
KERRES Anlagen werden mit Innovationsgeist und konsequenter Qualität gemacht. Und dazu kommt ein Service, der für Sie da ist, wenn Sie ihn brauchen.
SEITE 46 →

NUR BEI KERRES:

Die einzigartige Technologie für mehr Geschmack und mehr Ertrag.

Das Hybrid Air System: Sie finden es nur bei KERRES. Und zukünftig in Ihrem Unternehmen.

Horizontale und vertikale Luftführung – auch kombiniert



KERRES bietet mit der Hybrid Air Technologie eine wirtschaftliche und umweltgerechte Veredelungsmethode für Fleisch, Wurst, Fisch und weitere Produkte der Lebensmittel- und Tiernahrungsindustrie. Dabei werden bei der Hybrid Air Technologie die vertikale und die horizontale Luftführung kombiniert, was für optimale Ergebnisse bei den Veredelungsprozessen sorgt.

Bei herkömmlichen Anlagen, die mit einer vertikalen Durchströmung des Behandlungsraums arbeiten, werden die Luft und der Rauch auf einer Strecke von ca. 2 m durch die Produkte geführt (von unten nach oben).

Bei unserer Hybrid Air Technologie beträgt die Strecke nur noch 0,5 m (von links nach rechts und umgekehrt), wodurch kürzere Strecken und damit eine schnellere Erwärmung der Produkte erreicht werden.

Durch die schnellere Energieabgabe an die Produkte können alle Behandlungsprozesse – unabhängig davon, ob die Produkte liegen oder hängen – in kürzerer Zeit durchgeführt werden.

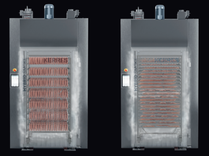
→ WWW.KERRES-GROUP.DE/HYBRID-AIR-TECHNOLOGY

30 % Prozesszeitverkürzung

und geringerer Gewichtsverlust für höchste Wirtschaftlichkeit

Hochbeladbar und besonders wirtschaftlich

Beladung der Behandlungswagen mit bis zu 42 Auflagen (für liegende Produkte) möglich



Hängend oder liegend – alles in derselben Anlage

Fleisch oder Fisch, große oder kleine Mengen – Hybrid Air liefert immer die besten Ergebnisse

Absolute Gleichmäßigkeit

der Produkte auf den einzelnen Etagen des Behandlungswagens

Geringer Energieverbrauch

und daraus resultierende Kosteneinsparung

Einzelbelüftungssystem

für konstant hohe Qualität der Produkte auf jedem Wagen, egal wie groß die Anlage ist

DAS BESTE, WAS IHREM UNTERNEHMEN PASSIEREN KANN.

Sie haben Ihre eigenen Vorstellungen und möchten Ihren Kunden individuelle Spezialitäten anbieten. Dazu ist die Qualität des Ausgangsproduktes genauso wichtig wie die Anlagen, die Ihnen einen immer gleichbleibenden, herausragenden Geschmack nach Ihren Vorstellungen gewährleisten können. Mit dem Hybrid Air System sichern sich unsere Kunden zudem einen deutlichen Wettbewerbsvorteil. Denn die KERRES Produktpalette bietet für jedes Unternehmen, das in der Food-Erzeugung oder -Veredelung tätig ist, das richtige System.

Schneller, nachhaltiger, effizienter, konstanter. Wer bietet mehr?

KERRES

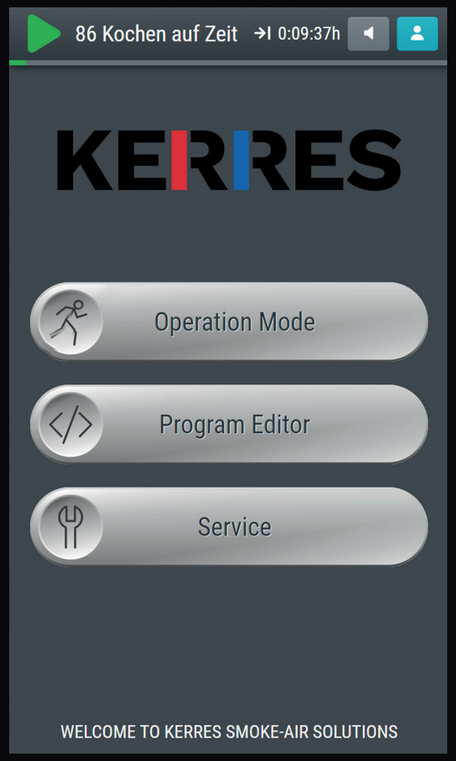
EINE KERRES ANLAGE WÄCHST MIT IHREN AUFGABEN. UND MIT IHNEN.

Alle KERRES Anlagen sind konsequent modular. Das hat den Vorteil, dass Sie Ihre Produktion immer exakt an den gewünschten Output anpassen, die angestrebte Veredelungsart auswählen und zudem den Prozess einfach perfekt über die neuentwickelte KERRES Smart Control steuern können. Das heißt, eine KERRES Anlage wächst mit Ihrem Erfolg und passt sich Ihrem Bedarf immer perfekt an. Diese Flexibilität gibt Ihnen auch eine extrem hohe Zukunftssicherheit.

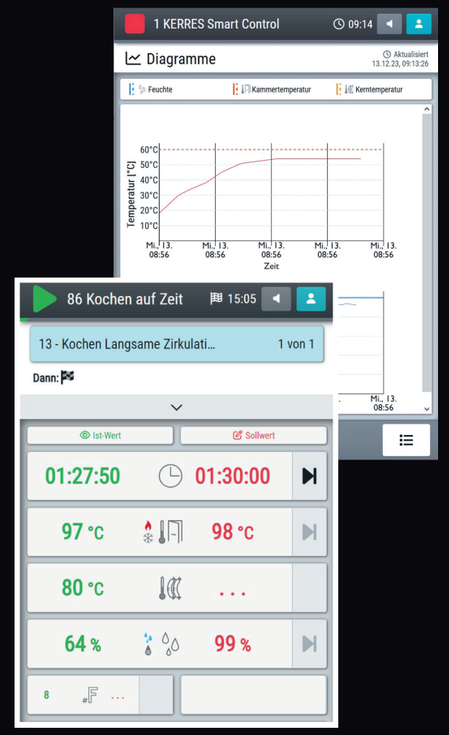
Dazu kommt, dass beim Räuchern die Raucherzeugung in einem gesonderten Gehäuse stattfindet und jede Art von Material genutzt werden kann – vom Sägemehl über Hackschnitzel und Reiberauch bis hin zu Flüssigrauch.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/ HYBRID-AIR-TECHNOLOGY**

Unsere neue Steuerung macht es Ihnen ein wenig einfacher.



Wir wissen, dass Sie sich immer mit Leidenschaft engagieren, um den bestmöglichen Geschmack und Erfolg zu erzielen. Da kommt ein wenig Entlastung gerade recht. Deshalb haben wir für unsere Anlagen eine neue, besonders komfortable Steuerung entwickelt, die KERRES Smart Control mit der Bedieneinheit KERRES Smart Touch.



Dadurch wird die Bedienung noch einfacher, schneller und übersichtlicher. So können Sie alle Prozessparameter wie Garzeit, Temperatur und viele weitere direkt über das Touch-Display oder auch über jeden Webbrowser eingeben und kontrollieren.

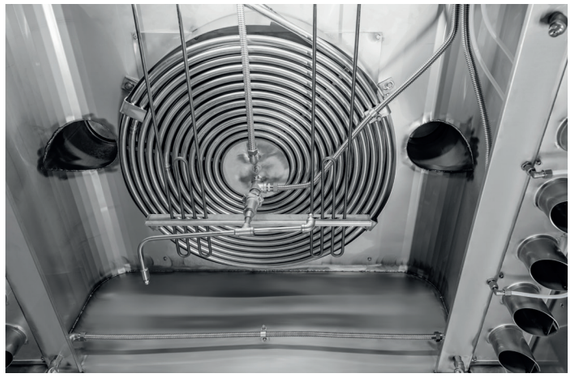
Daneben können Sie über die Software KERRES Smart LOG Qualitätsnachweise, Rezepte, Zugriffsrechte sowie vieles mehr perfekt verwalten und aktualisieren.

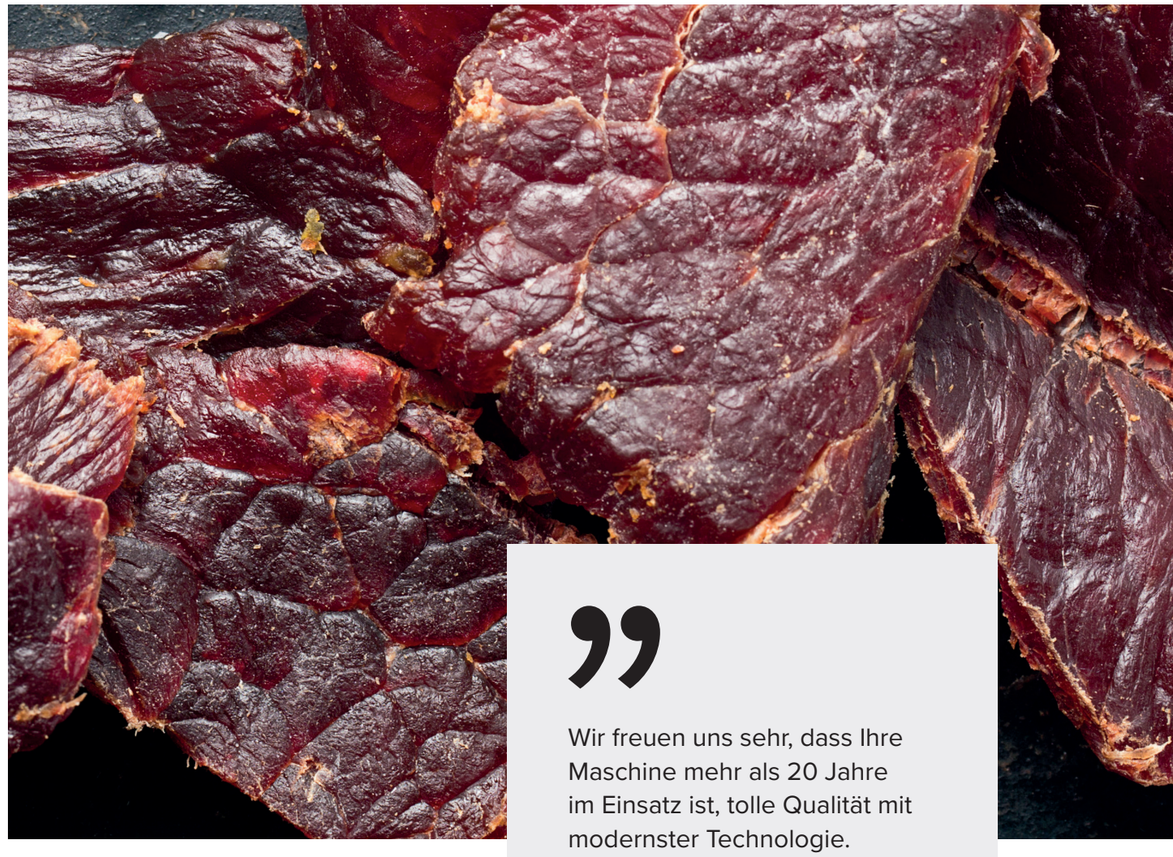
Zum Trocknen, Räuchern, Garen, Braten, Kochen, Reifen, Schwitzen, Duschen und so weiter – wie auch immer Sie Ihre Fleisch- und Wurstwaren oder auch Fisch veredeln wollen: Mit einer KERRES Universalanlage sind Sie immer bestens ausgerüstet.

Der Rauch wird in einem separaten Raucherzeuger gebildet, der beliebig entweder neben der Anlage oder in einem getrennten Raum aufgestellt werden kann. Von Sägemehl über Hackschnitzel und Reiberauch bis hin zu Flüssigrauch bietet KERRES alle Arten von Raucherzeugern.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/UNIVERSALANLAGEN**

Universalanlagen





”

Wir freuen uns sehr, dass Ihre Maschine mehr als 20 Jahre im Einsatz ist, tolle Qualität mit modernster Technologie.

Maudisari Foods

Standardausrüstung

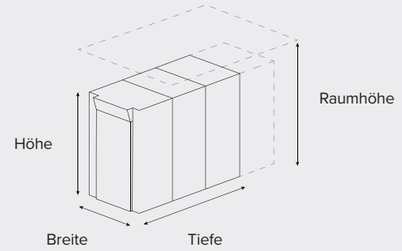
- Steuerung: KERRES Smart Control
- Leistung Motoren: 5 kW/Kammer
- Werkstoff: Edelstahl V2A und V4A
- Frequenzumrichter, Schaltkasten seitlich hängend, vollwärmeisoliert, anschlussfertig
- Horizontale und vertikale Luftdurchströmung
- Intervall-Einspritzautomatik und integrierte Feuchtemesseinrichtung
- Schaumreinigungssystem integriert

Optionen

- Tür hinten (Transit)
- Abnehmbare Rückwand für spätere Erweiterung
- Kühldusche
- Powerreinigung
- Schauglas (Bullauge)
- Zusatzheizung
- Kühlung
- Niederdruckdampf zum Kochen

Beheizung

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Elektrisch Max. kW Heiz-leistung	Elektrisch Max. °C Temperatur-bereich	Elektrisch kW Anschluss-wert Gesamt	Dampf kg/h HD ND	Dampf Max. °C Temperatur-bereich	Dampf kW Anschluss-wert Gesamt	Gas Max. kW Leistung Gas-brenner	Gas Max. °C Temperatur-bereich	Gas kW Anschluss-wert Gesamt
2	JS HV 2850	64,8	150	76	100	150	19	71,4	150	19
3	JS HV 2850	97,2	150	114	150	150	28	107,4	150	28
4	JS HV 2850	129,6	150	152	200	150	36	142,8	150	36
5	JS HV 2850	162	150	189,5	250	150	45	178,8	150	45
6	JS HV 2850	194,4	150	227	300	150	54	214,8	150	54
7	JS HV 2850	226,8	150	265	350	150	63	–	–	–
8	JS HV 2850	259,2	150	303	400	150	72	–	–	–



Abmessungen

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Maße Breite x Tiefe x Höhe	Aufstellung Raumhöhe
2	JS HV 2850	168 x 235 x 324 cm	380 cm
3	JS HV 2850	168 x 345 x 324 cm	380 cm
4	JS HV 2850	168 x 455 x 324 cm	380 cm
5	JS HV 2850	168 x 565 x 324 cm	380 cm
6	JS HV 2850	168 x 675 x 324 cm	380 cm
7	JS HV 2850	168 x 785 x 324 cm	380 cm
8	JS HV 2850	168 x 895 x 324 cm	380 cm

Abmessungen Rauchwagen JS-HV

Typ Standard	Maße Breite x Tiefe x Höhe	Auflagen Anzahl liegend	Auflagen Anzahl hängend
2850	101–107 x 103 x 202 cm 39–42 x 40 x 80 inch	22	7

Verbrauch

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Wasserverbrauch (mit Duschvorgang) L/min. bei 3 bar	Druckluft-verbrauch L/min.
2	JS HV 2850	36	260
3	JS HV 2850	54	390
4	JS HV 2850	72	520
5	JS HV 2850	90	650
6	JS HV 2850	108	780
7	JS HV 2850	126	910
8	JS HV 2850	144	1.040

Rauchsysteme

- Hackschnitzel
- Sägemehl
- Reiberauch
- Flüssigrauch

Typische Behandlungsprozesse

- Trocknen
- Räuchern
- Kochen
- Garen
- Backen
- Braten
- Reifen
- Schwitzen

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

Backanlagen

Ob Braten oder Backen von Fleisch, Wurst oder anderen Lebensmitteln: Die KERRES Brat- und Backanlagen bieten für alle Anforderungen die richtige Zubereitung. Dank der KERRES Smart Control lassen sich alle Behandlungsprozesse sicher reproduzieren und sorgen damit jederzeit für eine perfekte Produktqualität und perfekten Geschmack.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/BACKANLAGEN**

”

Seit mehr als 25 Jahren die Basis unserer hochwertigen Feinkostprodukte.

Dietmar Gretenkord

BACKANLAGEN

Standardausrüstung

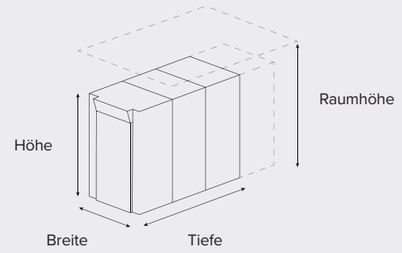
- Steuerung: KERRES Smart Control
- Leistung Motoren: 3,0 kW
- Werkstoff: Edelstahl V2A
- Vollwärmeisoliert und anschlussfertig
- Gleichmäßige Wärmebehandlung durch horizontale und vertikale Luftdurchströmung
- Regelbare Intervall-Einspritz-automatik zur Eigendampferzeugung beim Kochen und Dosierung der Befeuchtung beim Backen und Braten
- Schaumreinigungssystem integriert

Optionen

- Tür hinten (Transit)
- Abnehmbare Rückwand
- Kühldusche
- Schauglas (Bullauge)

Beheizung

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Elektrisch** Max. kW Heiz-leistung	Max. °C Temperatur-bereich	kW Anschlusswert Gesamt	**Gas** Max. kW Leistung Gas-brenner	Max. °C Temperatur-bereich	kW Anschlusswert Gesamt
1	BK-HV 1950/1	27	200	30,5	29	200	4
1	BK-HV 2250/1	37,8	200	43	40	200	6
1	BK-HV 2850/1	54	200	60	54	200	6
2	BK-HV 2850/2	108	200	119	108	200	11



Abmessungen

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Aufstellung** Raumhöhe
1	BK-HV 1950/1	159 x 114 x 256 cm	320 cm
1	BK-HV 2250/1	168 x 114 x 295 cm	345 cm
1	BK-HV 2850/1	168 x 125 x 324 cm	380 cm
2	BK-HV 2850/2	168 x 235 x 324 cm	380 cm

Abmessungen Backwagen BK-HV

Typ Standard	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Auflagen** Anzahl liegend	hängend
1950	101 x 91 x 155 cm 39 x 35 x 61 inch	13	5
2250	101 x 91 x 175 cm 39 x 35 x 69 inch	16	6
2850	101–107 x 103 x 202 cm 39–42 x 40 x 80 inch	22	7

Verbrauch

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Wasserverbrauch (Duschvorgang)** L/min bei 3 bar	**Druckluft-verbrauch** L/min.
1	BK-HV 1950/1	18	130
1	BK-HV 2250/1	18	130
1	BK-HV 2850/1	18	130
2	BK-HV 2850/2	36	260

Typische Behandlungsprozesse

- Backen
- Braten

Anwendungsmöglichkeiten

- Fleisch
- Geflügel
- Leberkäse
- Pasteten
- Fisch
- Vegetarische Produkte

> Seit fast 50 Jahren setzen wir Rauch- und Kochanlagen ein – die Anlage von KERRES ist das absolut Beste, was wir gefunden haben: vom Service bis zu den Ergebnissen.
>
> **Edward Woods,** President Woods Smoked Meats

Kochanlagen

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 sind stets eine hohe Auslastung der Anlage und eine gleichmäßige Temperaturverteilung innerhalb der Anlage gewährleistet.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/KOCHANLAGEN**

Standardausrüstung

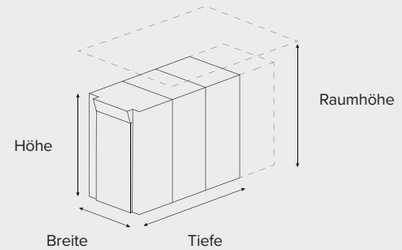
- Steuerung: KERRES Smart Control
- Leistung Motoren: 1 kW
- Werkstoff: Edelstahl V4A
- Ein- & Mehrkammer-Anlage, vollwärmeisoliert, anschlussfertig
- 2-stufige Umkehrumwälzung
- Regelbare Intervall-Einspritzautomatik zur Eigendampferzeugung beim Kochen
- Schaumreinigungssystem integriert

Optionen

- Tür hinten (Transit)
- Abnehmbare Rückwand
- Kühldusche
- Wrasenabsaugung
- Schauglas (Bullauge)

Beheizung

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Elektrisch Max. kW Heiz-leistung	Elektrisch Max. °C Temperatur-bereich	Elektrisch kW Anschlusswert Gesamt	Dampf kg/h HD ND	Dampf Max. °C Temperatur-bereich	Dampf kW Anschlusswert Gesamt
1	KK 2800 1	25,2	100	27	50	100	2
2	KK 2800 2	50,4	100	54	100	100	4
3	KK 2800 3	75,6	100	81	150	100	5
4	KK 2800 4	100,8	100	108	200	100	7
5	KK 2800 5	126	100	135	250	100	9
6	KK 2800 6	151,2	100	162	300	100	10



Abmessungen

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Maße Breite x Tiefe x Höhe	Aufstellung Raumhöhe
1	KK 2800 1	158 x 125 x 315 cm	360 cm
2	KK 2800 2	158 x 235 x 315 cm	360 cm
3	KK 2800 3	158 x 345 x 315 cm	360 cm
4	KK 2800 4	158 x 455 x 315 cm	360 cm
5	KK 2800 5	158 x 565 x 315 cm	360 cm
6	KK 2800 6	158 x 675 x 315 cm	360 cm

Abmessungen Kochwagen KK

Typ Standard	Maße Breite x Tiefe x Höhe	Auflagen Anzahl liegend	Auflagen Anzahl hängend
2800	101–107 x 103 x 202 cm 39–42 x 40 x 80 inch	22	7

Verbrauch

Wagen Anzahl	Anlage Typ	Wasserverbrauch (mit Duschvorgang) L/min. bei 3 bar
1	KK 2800 1	18
2	KK 2800 2	36
3	KK 2800 3	54
4	KK 2800 4	72
5	KK 2800 5	90
6	KK 2800 6	108

Typische Behandlungsprozesse

- Kochen von Fleisch- und Wurstwaren sowie von weiteren Lebensmitteln mit Wasserdampf
- Kochen mit max. 100 °C

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

Standardausrüstung

- Steuerung: KERRES Smart Control
- Leistung Motoren: 3,0 kW
- Werkstoff: Edelstahl V2A und V4A
- Vollwärmeisoliert und anschlussfertig
- Kontinuierliche Umwälzung
- Kälteverdampfer integriert, Kältemittel frei wählbar
- Intensiv-Duscheinrichtung integriert

Optionen

- Tür hinten (Transit)
- Abnehmbare Rückwand

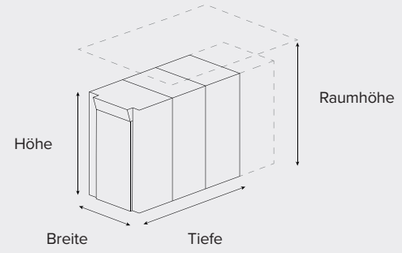
KERRES Dusch- und Intensivkühlanlagen stehen für moderne, rationelle Produktionsabläufe und minimale Produkt-Durchlaufzeiten. Unmittelbar nach der thermischen Behandlung von Fleisch, Wurst und anderen Lebensmitteln kann die Ware auf eine gewünschte Kerntemperatur herunter gekühlt und verpackt werden.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

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/DUSCH-UND-INTENSIVKUEHLUNG**

Dusch- und Intensivkühlung

Beheizung

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Elektrisch** Max. kW Kühlleistung	Max. °C Verdampfungstemperatur Kältemittel	Max. °C Kerntemperatur	kW Anschlusswert Gesamt
1	IKK 2850 1	20	–15	7	3,5
2	IKK 2850 2	40	–15	7	6,5
3	IKK 2850 3	60	–15	7	9,5
4	IKK 2850 4	80	–15	7	12,5
5	IKK 2850 5	100	–15	7	15,5
6	IKK 2850 6	120	–15	7	18,5



Abmessungen

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Aufstellung** Raumhöhe
1	IKK 2850 1	168 x 125 x 320 cm	360 cm
2	IKK 2850 2	168 x 235 x 320 cm	360 cm
3	IKK 2850 3	168 x 345 x 320 cm	360 cm
4	IKK 2850 4	168 x 455 x 320 cm	360 cm
5	IKK 2850 5	168 x 565 x 320 cm	360 cm
6	IKK 2850 6	168 x 675 x 320 cm	360 cm

Abmessungen Rauchwagen IKK

Typ Standard	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Auflagen** Anzahl liegend	hängend
2850	101–107 x 103 x 202 cm 39–42 x 40 x 80 inch	22	7

Verbrauch

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Wasserverbrauch/ Kammer** L/min. bei 3 bar
1	IKK 2850 1	18
2	IKK 2850 2	36
3	IKK 2850 3	54
4	IKK 2850 4	72
5	IKK 2850 5	90
6	IKK 2850 6	108

Typische Behandlungsprozesse

- Intensivkühlung von Fleisch- und Wurstwaren sowie von weiteren Lebensmitteln mit Wasser und gekühlter Luft
- Abkühlung im Kern auf max. +7 °C

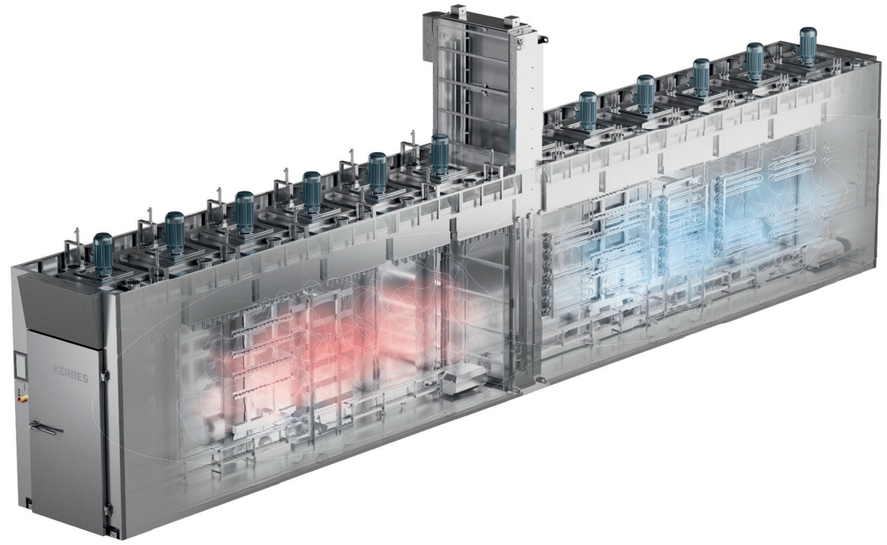
Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

Mit unserer halbkontinuierlichen Anlage von KERRES haben wir unsere Produktionskapazität deutlich gesteigert – und das bei gleichbleibender Qualität.

Primaham Foods

Halbkontinuierliche Anlagen



Durch die Kombination von Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung können in einer halbkontinuierlichen Anlage vor allem kleinkalibrige Produkte sehr zeitsparend veredelt werden. Dabei erhöhen automatisierte Abläufe die Produktionsmenge und senken zudem die Produktionskosten.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/HALBKONTINUIERLICHE-ANLAGEN**

Beheizung

Wagen Anzahl	**Anlage HKT** Typ	**Elektrisch** Max. kW Heizleistung	Max. kW Kälteleistung	Max. °C Temperaturbereich	kW Anschlusswert Gesamt	**Dampf** kg/h HD ND	Max. °C Temperaturbereich	kW Anschlusswert Gesamt
3+3	JS 2850 IKK 2850	97,2	60	150°/–15°	118	150	150	31
3+3	HV JS 2850 IKK 2850	97,2	60	150°/–15°	124	150	150	37
4+4	JS 2850 IKK 2850	129,6	80	150°/–15°	156	200	150	41
4+4	JS HV 2850 IKK 2850	129,6	80	150°/–15°	164	200	150	49
5+5	JS 2850 IKK 2850	162	100	150°/–15°	194	250	150	50
5+5	JS HV 2850 IKK 2850	162	100	150°/–15°	204	250	150	60
6+6	JS 2850 IKK 2850	194,4	120	150°/–15°	233	300	150	60
6+6	JS HV2850 IKK 2850	194,4	120	150°/–15°	245	300	150	72
7+7	JS 2850 IKK 2850	226,8	140	150°/–15°	271	350	150	70
7+7	JS HV 2850 IKK 2850	226,8	140	150°/–15°	285	350	150	84
8+8	JS 2850 IKK 2850	259,2	160	150°/–15°	310	400	150	80
8+8	JS HV 2850 IKK 2850	259,2	160	150°/–15°	326	400	150	95

Standardausrüstung

- Steuerung: KERRES Smart Control
- Leistung pro Kammer: 5 kW
- Werkstoff: Edelstahl V2A und V4A
- Frequenzumrichter, Schaltkasten seitlich hängend, vollwärmeisoliert, anschlussfertig
- Horizontale und vertikale Luftdurchströmung
- Intervall-Einspritzautomatik und integrierte Feuchtemess-einrichtung
- Schaumreinigungssystem integriert

Optionen

- Tür hinten (Transit)
- Kühldusche
- Schauglas (Bullauge)
- Zusatzheizung

Abmessungen

Wagen Anzahl	**Anlage HKT** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Aufstellung** Raumhöhe
3+3	JS 2850 IKK 2850	168 x 345 x 320 cm 168 x 345 x 320 cm	490 cm
3+3	HV JS 2850 IKK 2850	168 x 345 x 324 cm 168 x 345 x 320 cm	490 cm
4+4	JS 2850 IKK 2850	168 x 455 x 320 cm 168 x 455 x 320 cm	490 cm
4+4	JS HV 2850 IKK 2850	168 x 455 x 324 cm 168 x 455 x 320 cm	490 cm
5+5	JS 2850 IKK 2850	168 x 565 x 320 cm 168 x 565 x 320 cm	490 cm
5+5	JS HV 2850 IKK 2850	168 x 565 x 324 cm 168 x 565 x 320 cm	490 cm
6+6	JS 2850 IKK 2850	168 x 675 x 320 cm 168 x 675 x 320 cm	490 cm
6+6	JS HV2850 IKK 2850	168 x 675 x 324 cm 168 x 675 x 320 cm	490 cm
7+7	JS 2850 IKK 2850	168 x 785 x 320 cm 168 x 785 x 320 cm	490 cm
7+7	JS HV 2850 IKK 2850	168 x 785 x 324 cm 168 x 785 x 320 cm	490 cm
8+8	JS 2850 IKK 2850	168 x 895 x 320 cm 168 x 895 x 320 cm	490 cm
8+8	JS HV 2850 IKK 2850	168 x 895 x 324 cm 168 x 895 x 320 cm	490 cm

Abmessungen Rauchwagen JS (HKT)

Typ Standard	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Auflagen** Anzahl liegend	hängend
2850	101–107 x 103 x 202 cm 39–42 x 40 x 80 inch	22	7

Verbrauch

Wagen Anzahl	**Anlage HKT** Typ	**Wasserverbrauch/ Kammer (mit Duschvorgang)** L/min. bei 3 bar	**Druckluft-verbrauch/ Kammer** L/min.
3+3	JS 2850 IKK 2850	54	390
3+3	HV JS 2850 IKK 2850	54	390
4+4	JS 2850 IKK 2850	72	520
4+4	JS HV 2850 IKK 2850	72	520
5+5	JS 2850 IKK 2850	90	650
5+5	JS HV 2850 IKK 2850	90	650
6+6	JS 2850 IKK 2850	108	780
6+6	JS HV2850 IKK 2850	108	780
7+7	JS 2850 IKK 2850	126	910
7+7	JS HV 2850 IKK 2850	126	910
8+8	JS 2850 IKK 2850	144	1.040
8+8	JS HV 2850 IKK 2850	144	1.040

Typische Behandlungsprozesse

- Trocknen
- Räuchern
- Kochen
- Garen
- Backen
- Reifen
- Schwitzen

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

> Mit KERRES haben wir einen Partner gefunden, der die gleiche Philosophie verfolgt wie wir: Höchster Qualitätsanspruch bei exzellentem Service!
>
> **Michael Ehret,** Metzgerei Ehret

Klimaanlagen

Prima Klima für prima Geschmack.

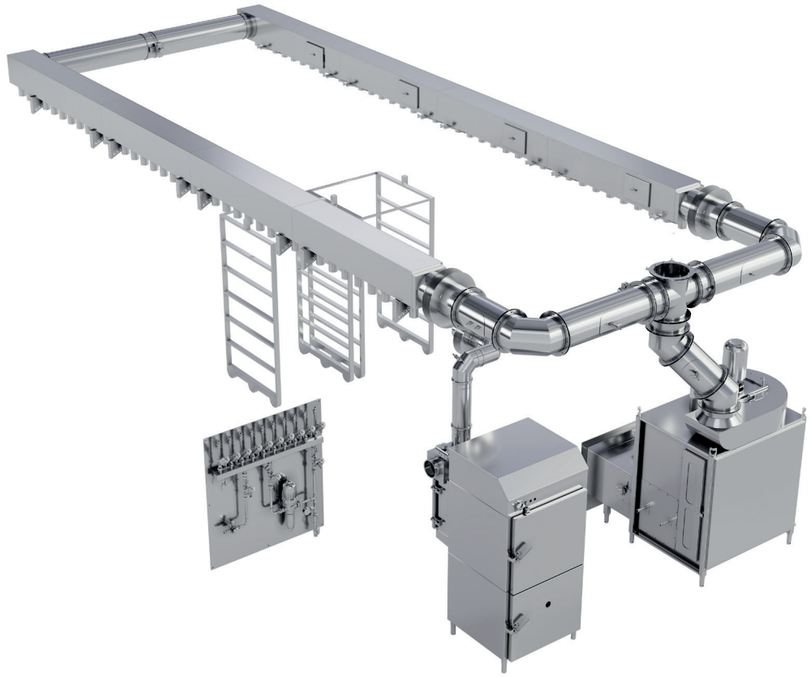
Die KERRES Klimaanlagen veredeln Ihre Fleisch-, Fisch-, Käse- und Wurstprodukte vollautomatisch und besonders schonend. Bei der gleichmäßigen Produktreifung bleiben die natürlichen Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe der Lebensmittel erhalten. Dafür sorgt die innovative KERRES Technik, die den Reifeprozess präzise und produktgemäß steuert – für konstant hohe Produktqualität bei jedem Produktionsgang.

Maßgeschneidert für Ihren Betrieb.

Die KERRES Klimaanlagen werden in Größe und Funktion individuell für unsere Kunden geplant und gefertigt. So erhalten Sie genau die Anlage, die Ihren Räumlichkeiten und Produktionsabläufen entspricht.

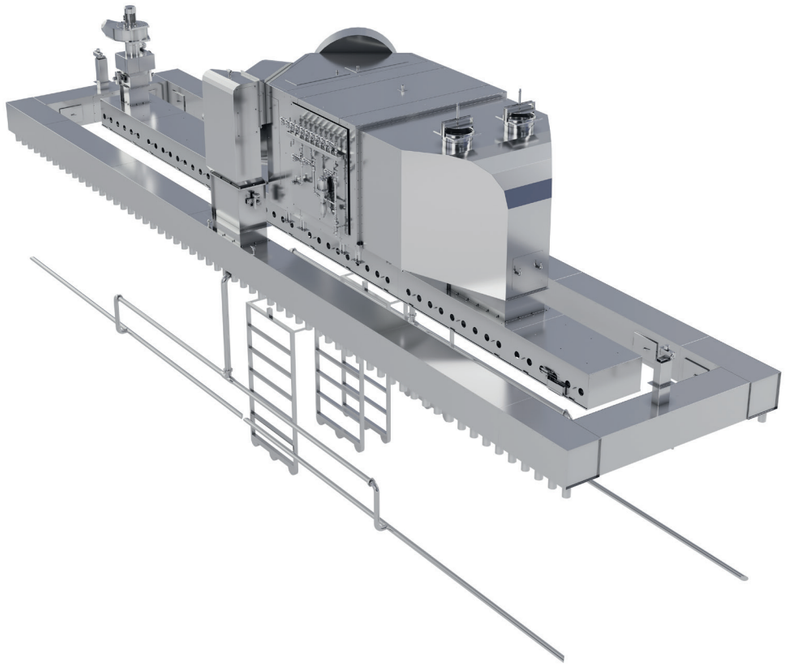
- Flexible Größen von 1 Wagen bis 150 Wagen
- Halb- oder vollautomatische Reinigung
- Alle gängigen Beheizungsarten und Kühlmittel möglich

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/KLIMAANLAGEN**



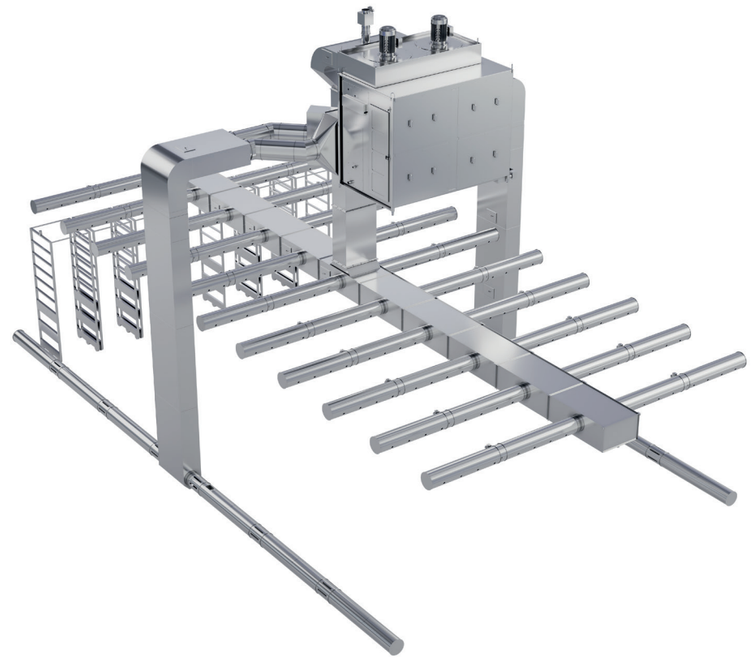
Klimarauch-Anlagen zur Veredlung von Rohwurst, Fisch oder Käseprodukten.

- Anordnung der Rauchwagen ein- bis dreireihig nebeneinander
- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, Hoch- oder Niederdruck-Dampf
- Kühlung mit: Freon/Frigen, Ammoniak, Kaltsohle, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich: von +10 °C bis +40 °C
- Relative Feuchte: von 80 % bis 95 %
- Fassungsvermögen/Raumgrößen: bis zu 30 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung der Turbine: Luftgeschwindigkeit von 0,5 m/s bis 15,0 m/s
- Stufenlose Regelung des Wendeklappenmotors
- Außenluftklimatisierung
- Reinigung durch Hochdruckpumpe
- Große Auswahl an Raucherzeugern
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wämetauschers



Klimareife-Anlagen zum Reifen, Trocknen, Räuchern und Klimatisieren von Rohwurst, Fisch oder Käseprodukten.

- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, HD- und ND-Dampf
- Kühlung mit: Freon/Frigen, Ammoniak, Kaltsole, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich: von +2 °C bis +40 °C
- Relative Feuchte: von 80 % bis 95 %
- Fassungsvermögen/Raumgröße: bis zu 100 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung des Wendelappenmotors: Luftgeschwindigkeit von 0,5 m/s bis 15,0 m/s
- Vollautomatische Außenluftklimatisierung
- Reinigung der Hochdruckpumpe
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wärmetauschers



Klimanachreife-Räume zum Klimatisieren und Lagern von vorgereiften Produkten.

- Einzigartige 3D-Belüftung
- Die Mischkammer kann hinter oder auf der Anlage angebracht werden
- Beheizungsarten: Warmwasser, Elektro, HD- und ND-Dampf
- Kühlung mit: Freon/Frigen, Ammoniak, Kaltsole, Glykol, R64
- Dampferzeugung durch Produkt-Eigenfeuchte sowie zusätzlich durch elektrische Dampferzeugung, Niederdruck-Dampf oder Wassereinsprühung durch Düsen
- Temperaturbereich von +8° C bis +20° C
- Relative Feuchte: von 76 % bis 80 %
- Fassungsvermögen/Raumgröße: bis zu 120 Wagen
- Stufenlose Drehzahlregelung der Turbine: Luftgeschwindigkeit von 0,5 m/s bis 3,0 m/s
- Stufenlose Regelung des Wendeklappenmotors
- Vollautomatische Außenluftklimatisierung
- Reinigung durch Hochdruckpumpe
- Option: Nutzung der Abwärme aus der Kältemaschine durch die Installation eines zusätzlichen Wärmetauschers

Raucherzeuger

Ob Glimmrauch, Hackschnitzel, Reiberauch oder Flüssigrauch: KERRES bietet für alle Geschmacksrichtungen, Anwendungen und Räucheranlagen den richtigen Raucherzeuger.

Vom Anfang bis zum Ende des Räucherprozesses produzieren die KERRES Raucherzeuger eine konstante Rauchdichte und -intensität und liefern Ihnen so ausgezeichnete, reproduzierbare Räucherergebnisse.

Die externen Raucherzeuger können platzunabhängig von der Räucherkammer aufgestellt werden.

→ **WWW.KERRES-GROUP.DE/INDUSTRIE/RAUCHERZEUGER**

”

Wir verwenden die Räucheröfen von KERRES über Jahre und könnten nicht zufriedener sein. Fantastische Räucherwaren – eine Maschine, die uns jeden Tag aufs Neue überrascht.

Barony Country Food

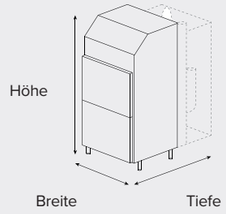
RE 202–204 FÜR SÄGEMEHL

Standardausrüstung

- Vollautomatisch, elektrische Zündung
- Sägemehldosierung und Luftzufuhr einstellbar
- Werkstoff: Edelstahl V2A
- Vollwärmeisoliert; anschlussfertig
- Überhitzungsschutzeinrichtung, Temperaturüberwachung, Türsicherheitsschalter
- Funken und Schmutzfänger integriert
- Füllstandanzeige für Sägemehl

Optionen

- Abluftreduziertes System (offen)
- Geschlossenes System
- Kombisystem (offen/geschlossen)



Abmessungen und Verbrauchswerte

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Elektrisch** kW Anschlusswert Gesamt
für 1-Wagen-Anlagen	RE 202	55 x 96 x 152 cm	1,3
für 2-Wagen-Anlagen	RE 202	55 x 96 x 152 cm	1,3
für 3-Wagen-Anlagen	RE 203	85 x 130 x 183 cm	1,5
für 4- bis 8-Wagen-Anlagen	RE 204	85 x 130 x 183 cm	2,1

Raucherzeugung

- Sägemehl-Glimmraucherzeuger
- Heiß- und Kalträuchern
- Sägemehl, Körnung 0,75–2 mm
- Elektrische Sägemehlentzündung
- Raucherzeugung vollautomatisch

Typische Behandlungsprozesse

- Räuchern von mild bis intensiv in Abhängigkeit von Holz- und Prozessart

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

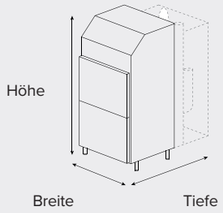
HSR 302, 303, 400 UND 506 FÜR HACKSCHNITZEL

Standardausrüstung

- Vollautomatisch, elektrische Zündung
- Hackschnitzeldosierung und Luftzufuhr einstellbar
- Werkstoff: Edelstahl V2A
- Vollwärmeisoliert, anschlussfertig
- Überhitzungsschutzeinrichtung, Temperatur-überwachung, Türsicherheitsschalter
- Funken und Schmutzfänger integriert
- Füllstandmeldung für Hackschnitzel

Optionen

- Abluftreduziertes System (offen)



Abmessungen und Verbrauchswerte

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Elektrisch** kW Anschlusswert Gesamt
für 1- bis 2-Wagen-Anlagen	HSR 302	55 x 120 x 151 cm	1
für 3-Wagen-Anlagen	HSR 303	55 x 120 x 151 cm	1
für 4-Wagen-Anlagen	HSR 400	72 x 123 x 177 cm	1
für 5- bis 8-Wagen-Anlagen	HSR 506	85 x 145 x 195 cm	2

Raucherzeugung

- Hackschnitzel-Glimmraucherzeuger Körnung 8–16 mm
- Automatische elektrische Zündung
- Raucherzeugung vollautomatisch
- Heiß- und Kalträuchern

Typische Behandlungsprozesse

- Heiß- und Kalträuchern

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

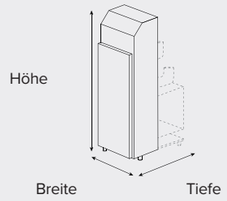
RR 2000 FÜR REIBEHÖLZER

Standardausrüstung

- Vollautomatisch
- Reiberad mit sehr großer Laufruhe
- Werkstoff: Edelstahl V2A
- Vollwärmeisoliert, anschlussfertig
- Funken und Schmutzfänger integriert
- Füllstandmeldung für Hackschnitzel

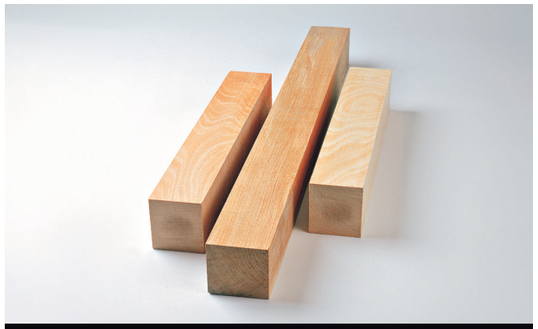
Optionen

- Abluftreduziertes System (offen)



Abmessungen und Verbrauchswerte

Wagen Anzahl	**Anlage** Typ	**Maße** Breite x Tiefe x Höhe	**Elektrisch** kW Anschlusswert Gesamt
für 1- bis 4-Wagen-Anlagen	RR 2000	48 x 87 x 192 cm	5



Raucherzeugung

- Reibehölzer (Hartholz) 75 x 75 x 1000 mm
- Automatische elektrische Zündung
- Raucherzeugung vollautomatisch
- Heiß- und Kalträuchern

Typische Behandlungsprozesse

- Heiß- und Kalträuchern

Anwendungsmöglichkeiten

- Wurst
- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Vegetarische Produkte
- Tiernahrung
- Molkereiprodukte

Anwendungen

GUTER GESCHMACK UND GUTER ERTRAG SIND DIE FOLGEN VON KONSEQUENTER QUALITÄT.

Ob Sie Wurst, Fleisch, Fisch oder Petfood auf den Markt bringen wollen, in großem Maßstab oder eher in kleinen Mengen produzieren, Maschinen für höchste Belastungen oder den individuellen Einsatz brauchen, bei KERRES finden Sie immer die passende Lösung, die Ihnen für eine lange Zeit die besten Ergebnisse liefert.

Dabei reicht die Produktpalette vom Kombischrank CS 350, dem kleinen Küchenwunder für die Gastronomie und den Imbissbereich mit bis zu 50 kg Fassungsvermögen, bis hin zur großen Industrieanlage, mit der in einer Charge bis zu 4 Tonnen getrocknet, geräuchert und gekocht werden können.

Viele namhafte Marken und Unternehmen nutzen unsere maßgeschneiderten Anlagen, weil sie mit KERRES immer auf der sicheren Seite sind.

Engagement

UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR DEN ERFOLG UNSERER KUNDEN.

Seit 1966 arbeiten wir mit Leidenschaft und Engagement daran, dass unsere Kunden erfolgreich sind: zum einen mit außergewöhnlichen und individuellen technischen Lösungen, die zur Effizienz und Wirtschaftlichkeit des Produktionsprozesses beitragen. Und zum anderen mit neuen Wegen, den Geschmack und die Qualität des Endproduktes weiter zu optimieren.

So hat jeder einzelne Mitarbeiter bei KERRES seit eh und je eine ganz einfache Philosophie: maximales Engagement für den Erfolg der Kunden. Denn nur wenn unsere Kunden und Geschäftspartner erfolgreich sind, sind auch wir erfolgreich und immer ein gern gesehener Partner.

Diese Haltung leben wir tagtäglich mit größtmöglicher Zuverlässigkeit, Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit und Respekt für unsere Gesprächspartner und natürlich die Umwelt.

Somit können sich alle unsere Partner darauf verlassen, dass wir den Nutzen unserer Produkte und den Erfolg ihres Unternehmens nicht aus dem Auge verlieren. Deshalb legen wir in dem, was wir tun, immer auch größten Wert auf die Qualität und – bei unseren Food-Kunden – den Geschmack des Endproduktes.

WIR SIND FÜR SIE DA: VON DER PLANUNG BIS ZUM BETRIEB.

Wir unterstützen Sie bei allen Fragen, Planungen und Problemlösungen und helfen Ihnen gerne dabei, am Markt erfolgreich zu sein. Am besten, Sie wenden sich so früh wie möglich an unsere Experten. Denn wir sind schon in der Planungs- und Projektierungsphase gerne an Ihrer Seite und finden die optimale Lösung.

Wenn Sie bereits genau wissen, wie Ihre Anlage aussehen soll, können Sie sich natürlich auch direkt von unseren Vertriebsmitarbeitern beraten lassen – sie sind immer gut informiert, persönlich erreichbar und natürlich hilfsbereit. Und das bei allen Fragen zu KERRES Produkten und zum Service.

Darüber hinaus finden Sie in unserer technologischen Beratung jede Menge Erfahrung von Ingenieuren und auch von Handwerkern wie zum Beispiel Fleischern. Wir bei KERRES haben das größte Verständnis für die Endprodukte und können bei der Optimierung des gesamten Prozesses wertvolle Hinweise geben.

Und wenn mal etwas ist – unser technischer Support ist immer in Ihrer Nähe. Unserem Service-Team ist kein Weg zu weit und keine Herausforderung zu schwierig. Wir wissen, wie wichtig es ist, dass Ihre Anlagen jederzeit perfekt funktionieren, und machen Ihre Anliegen zu unseren. Versprochen.

Dazu gehört zu guter Letzt natürlich auch eine optimale Ersatzteilversorgung. Schließlich kann auch die beste Maschine mal ein neues Teil brauchen. Durch unseren Original-Teile-Service stellen wir sicher, dass die Anlage immer bestens funktioniert und Sie die größtmögliche Produktionssicherheit haben. Praktisch alle gängigen Teile sind bei uns vorrätig, was es uns ermöglicht, schnell zu reagieren.

Zuverlässigkeit

Leidenschaft

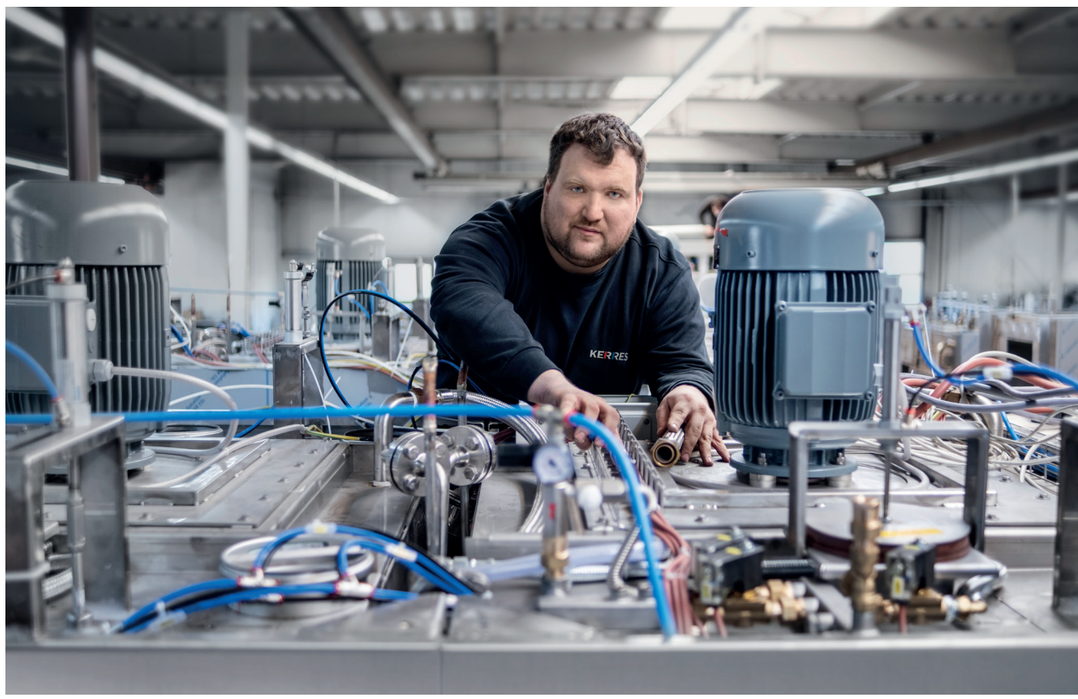
UNSERE ANLAGEN WERDEN TRADITIONELL MIT INNOVATIONSGEIST UND LEIDENSCHAFT GEMACHT. DAZU KOMMT EINE GROSSE PORTION SERVICE.

Intelligenter Maschinenbau gepaart mit hochwertiger Verfahrenstechnik: Unsere Anlagen werden komplett in unserem Haus in eigenen Fachabteilungen geplant und errichtet. Dank unserer Erfahrung wissen wir, dass alle Anlagen insbesondere hygienisch, komfortabel und wirtschaftlich sein müssen. Die flexible Bauweise unserer Anlagen bietet für alle Ansprüche und jede Betriebsgröße das richtige System und gewährleistet eine nahtlose Integration in jedes Unternehmen.

Dabei geben wir uns mit dem Erreichten grundsätzlich nicht zufrieden, sondern arbeiten tagtäglich daran, unsere Kunden mit neuen Technologien, Patenten und Erfindungen zu unterstützen und so erfolgreich wie möglich zu machen.

Das funktioniert natürlich nur so gut, wie die Anlagen bei Ihnen im Betrieb sind. Und dazu braucht es neben einem hervorragenden Produkt manchmal eben auch den perfekten Service.

Der fängt bei der Beratung an und hört bei der schnellen Beschaffung von Ersatzteilen sowie der Wartung der Anlagen noch lange nicht auf.



Made in Germany.

KERRES ANLAGENSYSTEME GMBH

Manfred-von-Ardenne-Allee 11
71522 Backnang – Germany

Fon +49 7191 9129-0
Fax +49 7191 9129-70

info@kerres-group.de
www.kerres-group.de