KERRES

Smoke Air®

Fleischerei-Kochkessel für Industrie und Handwerk

Brühen
Kochen
Warmhalten
Abkühlen

FKK

KERRES
anlagensysteme

KERRES Smoke Air®

Fleischerei-Kochkessel

Qualität für große und kleine Herausforderungen. Wirtschaftlich. Kompakt. Universell einsetzbar.

Die Fleischerei-Kochkessel von KERRES sind komplett aus nichtrostendem Edelstahl hergestellt. Dank 8 verschiedener Größen von 250 l bis 1000 l in allen gängigen Beheizungsarten eignen sich die Kessel für fleischverarbeitende Industrie- und Handwerks-Betriebe genauso wie für Großküchen sowie Fein- und Tiefkühlkost-Hersteller.

Auf einen Blick:

- Flexible Einsatzmöglichkeiten durch verschiedene System-Größen
- CE-geprüfte Schweißkonstruktionen aus rostfreiem Edelstahl (Nirosta)
- Gefertigt nach den neuesten EU und HACCP Richtlinien
- Blankgeschliffene Außenummantelung
- Einsatz mit nach aussen abfallender Abdeckplatte nahtlos verschweißt
- Gehäuse rundum wärme-isoliert, dadurch hoher Isolationswert und konstante Temperatur
- Deckelaufzug in schwerer, stabiler Ausführung (Messing verchromt)
- Elektrischer Kalt- und Warmwasserzulauf, Sicherheitsauslaufhahn
- Serienmässig eingebauter Isolierdeckel und Kesselüberlauf
- Betriebsfertig geliefert

Einzelkochkessel-Anlage FKK

Neue Steuerung MKA 120

- 2,7" LED Display
- Robustes Edelstahlgehäuse
- Frei einstellbare Steuerung mit 3 Relaisausgängen und 2 Analogeingängen in 3-Leitertechnik
- Mini USB-Anschluss für Firmware Update

Beheizungsarten

Dampfbeheizt (Niederdruck): 0,5 bar - indirekte Beheizung über Nirosta-Doppelmantel. Eingebauter Kondenstopf und Elektroventil

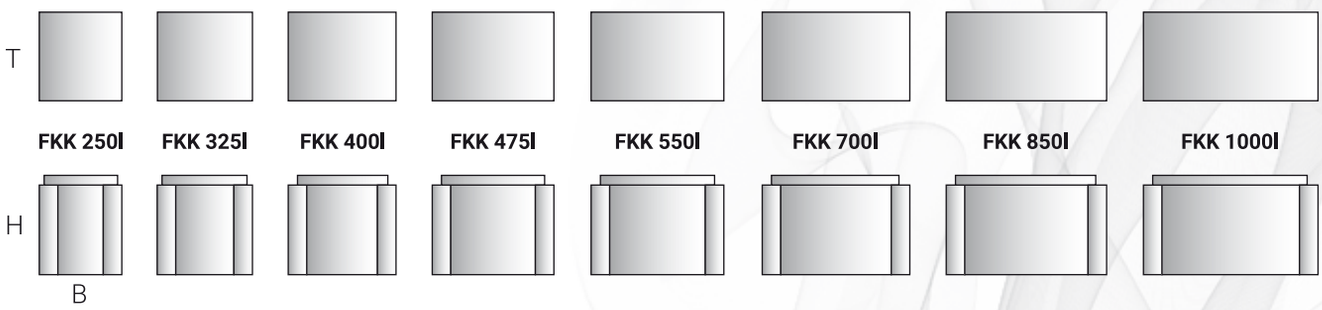
Dampfbeheizt (Hochdruck): Indirekte Beheizung über Nirosta- Hochdruckwärmetauscher. Eingebauter thermischer Kondensat-Ableiter, Handabsperr- und Elektroventil.

Ölbeheizt : Eingebauter Hochdruckzerstäuber-Brenner und Ölansaug- und Druckpumpe. Hochwertiges, vollautomatisches Steuergerät mit elektrischer Zündung und Flammenüberwachung durch Fotozelle. Energiesparende, hochwertige Brennraumauskleidung.

Thermo-Ölbeheizt: (Elektrobeheizt über Wärmeträgeröl): Indirekte Beheizung über Nirosta-Doppelmantel, der mit Wärmeträgeröl gefüllt und elektrisch beheizt wird. Mit automatischer Öltemperaturüberwachung. Inklusive Wärmeträgeröl Typ WU 46.

Elektrobeheizt, direkt: Unter den Kesselboden eingebaute Nirosta-Heizkörper in isolierter Heizwanne.

Gasbeheizt: Mit Gas-Gebläsebrenner.Energiesparende, hochwertige Brennraum-Auskleidung.



Doppelkochkessel-Anlage FKK

Typ	Abmessung außen cm, B x T x H	Abmessung innen cm, B x T x H	Energiebedarf El kW	Gas kW	Öl kW	TÖ kW	Dampf ND kg/h	Dampf HD kg/h
FKK 250 l	95 x 114 x 90	70 x 80 x 45	12,0	13,0	13,0	14,4	20,0	20,0
FKK 325 l	115 x 114 x 90	90 x 80 x 45	16,0	18,0	18,0	19,2	25,0	25,0
FKK 400 l	135 x 114 x 90	110 x 80 x 45	20,0	22,0	22,0	24,0	32,0	32,0
FKK 475 l	155 x 114 x 90	130 x 80 x 45	24,0	27,0	27,0	28,8	38,0	38,0
FKK 550 l	175 x 114 x 90	150 x 80 x 45	28,0	32,0	32,0	33,6	45,0	45,0
FKK 700 l	215 x 114 x 90	190 x 80 x 45					62,0	62,0
FKK 850 l	255 x 114 x 90	230 x 80 x 45					77,0	77,0
FKK 1000 l	230 x 142 x 90	210 x 102 x 45					93,0	93,0

Technische Änderungen vorbehalten. Kessel in Bodenausführung oder mit Füßen.

KERRES Smoke Air®

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 Kombischränken 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 Veredlung 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
info@kerres-group.de

BADEN-WÜRTTEMBERG
Made in Germany

Design by SMITH
www.smith.rs