


Cellules universelles de cuisson fumage pour l'industrie

Cellule universelle entièrement automatique

JET SMOKE 2850

- sécher
- fumer
- fermenter
- rôtir
- cuire
- mûrir
- étuver
- doucher



KERRES
smoke - air®

KERRES
smoke - air®

Cellule universelle entièrement automatique JET SMOKE 2850

Haute performance polyvalente pour les entreprises industrielles

Confortable, sûre, claire : la commande sur écran MAXI 3001

Quelques manipulations suffisent : sélectionner le programme. Démarrer. Terminé. La commande sur écran intégrée vous facilite la sélection, la modification, la sauvegarde et la supervision des programmes, dans la langue que vous souhaitez.

- utilisation aisée
- choix entre plusieurs langues
- possibilité de mise en réseau (PC)
- détails des processus
- technique commandée par micro-processeur
- les applications mémorisées sont à tout moment reproductibles avec fiabilité
- possibilité d'interruption de programme
- indication claire des défauts
- sécurité pour les coupures de secteur
- signal de fin de programme

La cellule universelle KERRES JET SMOKE offre une qualité constante pour tous les processus de fumage et de cuisson. La combustion du matériel de fumage dans un générateur de fumée séparé ainsi que la précision de la circulation programmée à l'intérieur de l'installation permettent une production de première qualité.

Les installations KERRES sont fabriquées de façon modulaire ce qui permet une implantation flexible en toute situation ainsi qu'un montage aisé. La cellule JS 2850 de construction robuste

en acier inox et conforme aux normes CE existe dans différentes dimensions et pour tous les types courants d'énergie pour le chauffage.

Vos avantages :

- méthode de travail économique en énergie
- consommation de matériau de fumage réduite
- temps de fumage court
- perte minimum en poids du produit traité

En un coup d'oeil :

- génération de fumée en circuit fermé entièrement automatique
- pour tous les procédés de fumage: à chaud, à froid, intensif
- livrable pour différents types d'énergie : électrique, gaz, fuel, vapeurécologique
- convient aux chariots roulants, système pour chariots sur rails suspendus
- réalisable sur demande
- nettoyage facile par système de canon à mousse intégré
- évacuation de l'eau par le fond intégrée
- commande par automate pour reproduction fiable de vos process
- livrable soit en système fermé, soit avec évacuation réduite du flux d'air
- construction modulaire : extensible, temps de montage réduit sur site
- différents systèmes de fumage par combustion, à friction et par fumée liquide

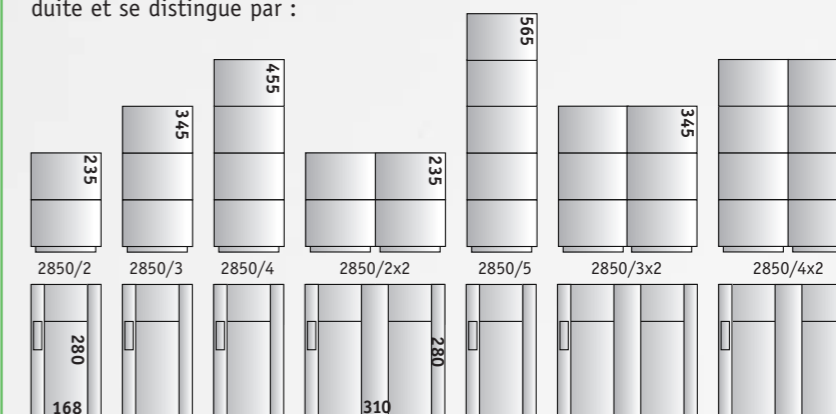
Ecologique et économique : Le système JET SMOKE

JET SMOKE est un système de circulation de fumée qui réduit significativement les émissions de fumée voire qui les maintient sous les valeurs prescrites. La fumée qui circule en système fermé à travers le générateur est constamment régénérée. Il n'y a pas d'échange d'air frais ce qui a l'avantage de ne quasiment pas produire de gaz de combustion à rejeter à l'extérieur. Ce procédé permet un fonctionnement particulièrement écologique et économique pour tous les types de processus.

Le système en circuit fermé JET SMOKE utilise de façon optimale la fumée produite et se distingue par :

- une consommation d'énergie minimum
- un système écologique
- une perte de poids du produit moindre par rapport aux systèmes traditionnels

Par rapport à un circuit de fumée ouvert traditionnel, le système de fumage JET SMOKE en circuit fermé vous permet de réduire votre besoin en matériel de combustion de près de 40 %. Avec ce procédé, les installations de post combustion, de nettoyage de fumée ou les catalyseurs deviennent inutiles



cellule 2 chariots

cellule 8 chariots



Données techniques	2850/2	2850/3	2850/4	2850/2x2	2850/5	2850/3x2	2850/4x2
Energie électrique kW	63,6	95,4	127,2	127,2	159	190,8	254,4
vapeur kg	100	150	200	200	250	300	400
Longueur des bâtons cm, max.	100	100	100	100	100	100	100
Hauteur nécessaire mini. du local cm	380	380	380	380	380	380	380
Capacité kg	320-800	480-1200	640-1600	640-1600	800-2000	1000-2400	1300-3200

Autres possibilités de chauffage sur demande.

Sous réserve de modifications techniques.

KERRES smoke-air:

De l'art subtile du fumage au professionnalisme dans le traitement des produits alimentaires

Sécher, fumer, cuire, rôtir, la Société KERRES développe et construit depuis 1966 des installations pour la mise en valeur et le traitement de la viande, du poisson, de la volaille et des produits laitiers.

Nos installations se distinguent par des systèmes de constructions modulaires, des options variées et des éléments fonctionnels qui offrent une véritable solution à chaque type de projet et à chaque type d'entreprise. Qu'il s'agisse d'une entreprise familiale ou industrielle, de l'étude de votre projet, en passant par l'installation, jusqu'au service après-vente, notre implication aux côtés de nos clients, forgée par une expérience de près de 40 ans et dans plus de 80 pays, est rapide et fiable.

Un savoir-faire professionnel et des matières premières sélectionnées, alliés à une installation KERRES performante et fiable, vous conduiront à la réussite avec la finesse de l'art du fumage. Car ce qui compte réellement est la production de qualité parfaite et constante de vos produits. Une qualité que vos clients pourront voir, sentir et apprécier.

"Notre objectif ? Vous faire franchir encore une étape. Nous mettons toute notre expérience et notre motivation au service de nos clients afin de pouvoir leur offrir une technologie innovatrice et une efficacité absolue. Nous nous y engageons !".

Nos Dirigeants:

Turgay Güngörmüş Günter Bauer
Turgay Güngörmüş und Günter Bauer

Nos clients peuvent compter sur les critères de qualité des installations

KERRES :

- facilité d'utilisation, d'entretien et de nettoyage
- construction tout inox (agrée CE)
- utilisation écologique et niveau sonore réduit
- consommation d'énergie réduite
- sécurité d'utilisation
- technologie d'avenir
- qualité de construction
- design moderne
- SAV et réseau de distribution mondiaux

Les produits de la gamme

SMOKE-AIR :

- cellules universelles de cuisson fumage
- pour fumer, sécher, griller, mûrir, fermenter, rôtir, étuver et cuire
- générateurs de fumée (par friction, par combustion de sciure ou de copeaux, liquide)
- marmites de cuisson
- cellules de refroidissement intensif
- installations pour la transformation de produits de la mer, de la volaille ainsi que des produits laitiers,
- étude de projet, conseil et service après-vente.



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-smokeair.com

info@kerres-smokeair.com



Votre contact sur place :