

Cellules pour le fumage du poisson

JET SMOKE

H 1950 - 2850

(Fishsmoker)

Avec circulation horizontale pour tous les produits devant être traités étalés

- sécher
- fumer
- fermenter
- rôtir
- cuire
- stériliser
- refroidir

Egalement idéal pour la volaille
et les produits laitiers !



KERRES
smoke - air®

Traiter avec douceur. Agir écologiquement et économiquement. Vendre avec succès.

Les poissons demandent une manipulation plus délicate que les viandes. Les filets de saumons, de truites, de harengs ou de maquereaux, par exemple, doivent être ennoblis posés à plat sur des grilles ou sur des plaques.

Kerres a développé un système de fumage spécifiquement adapté à ce type de produit : le système Fishsmoker.

Quelle que soit le volume des produits chargés dans la cellule, un système de circulation d'air horizontal produit une ambiance et un séchage réguliers à l'intérieur de la cellule qui sont particulièrement bien adaptés à l'ennoblissement des poissons, de la volaille ou

de tous autres produits qui doivent être traités à plat.

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
- très grande capacité de volume

Cellules pour l'industrie du poisson

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



Haute performance pour les exigences de l'Industrie et de l'Artisanat

La cellule universelle KERRES JET SMOKE offre une qualité constante pour tous les processus de fumage et de cuisson que ce soit pour les entreprises artisanales ou industrielles. La combustion régulière du matériel de fumage ainsi que la précision de la circulation programmée à l'intérieur de la cellule permettent une production de première qualité. La commande entièrement automatisée permet une reproduction fidèle et infinie de vos programmes.

Grâce à la technologie JET SMOKE, les cellules Fishsmoker émettent si peu de rejets dans l'atmosphère qu'il est inu-

tile de recourir à un filtre. Ces installations sont toutes équipées d'un système de refroidissement en inox qui garantit des températures basses régulières durant le fumage à froid.

Les installations KERRES sont fabriquées de façon modulaire ce qui permet une implantation flexible en toute situation ainsi qu'un montage aisé. La construction de ces cellules est en acier inox robuste et conforme aux normes CE. Elles existent dans différentes dimensions, avec différents générateurs de fumée et pour tous les types courants d'énergie pour le chauffage.

Cellule 1 chariot pour les petites entreprises artisanales Fishsmoker JS H-1950/1

*Cellule 1 chariot
Fishsmoker JS H-2250/1*



Cellule 1 chariot pour les moyennes entreprises artisanales Fishmoker JS H-2250/1

D'un coup d'oeil :

- système de circulation d'air horizontale pour les produits à traiter à plat
- générateur de fumée (à combustion, à friction ou liquide) séparé avec système de régénération automatique de la fumée
- pour tous les procédés de fumage : à chaud, à froid, intensif
- livrable pour différents types d'énergie : électrique, gaz, fuel, vapeur
- capacité de chargement de chargement maximale (jusqu'à 28 étages)
- construction modulable : de la cellule 1 chariot à la cellule à plusieurs chariots
- convient aux chariots roulants
- 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 processus
- installation aisée du matériel
- écologique et économique grâce à la technologie moderne JET SMOKE
- refroidisseur intégré en série

*Cellule 1 chariot
Fishmoker JS H-2250/1*



Cellules universelles plusieurs chariots : Fishmoker JS H-2850/4

*Cellules universelles
plusieurs chariots
Fishmoker
JS H-2850/4*



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 pro-

duite et se distingue par :

- une consommation d'énergie minimale.
- 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

Les cellules de la série Fishmoker sont livrables pour les types d'énergie les plus courants (valeurs de raccordement sur demande) et éventuellement pour plusieurs chariots. Types de chauffage : électrique, vapeur (HP), fuel, gaz.

Données techniques cellule 1 chariot	H-1950/1	H-2250/1	H-2850/1
Dimensions cm, l x p x h	170 x 106 x 224	168 x 106 x 250	168 x 117 x 280
Consommation d'énergie kW électrique	23,8	28,2	31,8
Dimensions d'un chariot cm, l x p x h	101 x 91 x 150	101 x 91 x 170	101 x 101 x 200
Longueur des bâtons cm		90	90 100
Capacité d'un chariot kg, selon le type de produit	130	160	240
D. techn. cellule plusieurs chariots	H-2850/2	H-2850/3	H-2850/4
Dimensions cm, l x p x h	168 x 235 x 280	168 x 345 x 280	168 x 455 x 280
Consommation d'énergie kW électrique	63,6	95,4	127,2
vapeur	100	150	200
Capacité d'un chariot kg, selon le type de produit	480	720	960

Sous réserve de modifications techniques.

KERRES smoke-air:

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

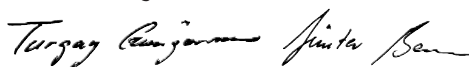
Sécher, fumer, cuire, rôtir, la Société KERRES développe et construit depuis 1966 des installations pour la mise en valeur et le traitement de la viande, du poisson, de la volaille et des produits laitiers.

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 Güngormus 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 :