

Marmites de cuisson pour l'artisanat et l'industrie

# Marmites de cuisson

La qualité pour les grands  
et les petits défis

- bouillir
- cuire
- tenir au chaud
- refroidir



**KERRES**  
smoke - air®

## Economiques. Compactes. Polyvalentes.

Les marmites de cuisson KERRES sont entièrement en acier inoxydable. De différentes capacités, de 250 à 1000 litres, et utilisant les modes de chauffage les plus courants, les marmites sont adaptées aux boucheries artisanales et industrielles, ainsi qu'aux cuisiniers et aux fabricants de produits surgelés.

### D'un coup d'oeil :

- possibilités d'utilisation diverses grâce aux capacités variées
- construction en inox aux normes CE
- finitions selon les dernières directives CE et HACCP

- enveloppe extérieure soudée et polie
- protection thermique extérieure du châssis pour une isolation optimale et le maintien de la température
- revêtement massif et robuste du couvercle (inox)
- arrivée électrique d'eau froide et chaude, robinet écoulement de sécurité
- couvercle isolant intégré de série et bonde de débordement
- livrée prête à être branchée

### Commande par micro-processeur

- réglage de la température avec affichage digital
- commande par ordinateur : jusqu'à 97 programmes mémorisables
- module de commande dans un boîtier séparé (à fixer au mur par exemple)



MAXI 1001



LKR 96

Marmite de cuisson simple FKK

Marmite de cuisson double FKK



## Méthodes de chauffage

### ■ chauffage vapeur (basse pression)

0,5 bar – chauffage indirect par double-paroi en inox. Bouchage de condensation et électrovanne intégrés.

### ■ chauffage vapeur (haute pression)

chauffage indirect par échangeur de chaleur haute pression en inox. Dérivateur de condensat intégré, vanne manuelle et électrique.

### ■ chauffage au fuel

brûleur pulvérisateur haute pression intégré avec aspiration et refoulement de fuel. Commande entièrement automatique avec allumage électrique et contrôle de la flamme par cellule photo-électrique. Revêtement isolant économique et de qualité de la chambre de combustion.

### ■ chauffage au gaz

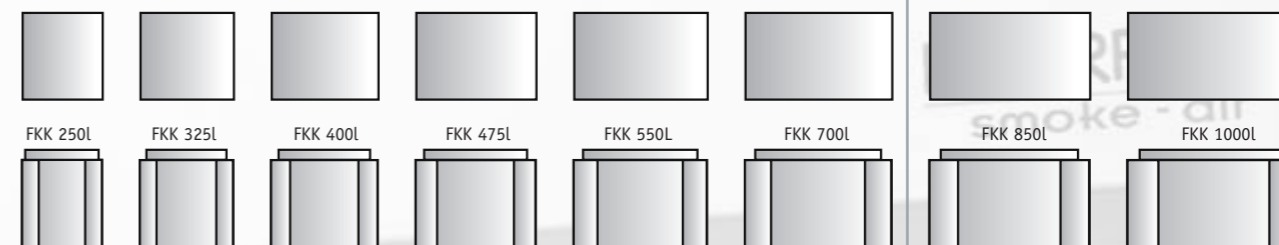
avec brûleur à gaz. Revêtement isolant économique et de qualité de la chambre de combustion.

### ■ chauffage électrique direct

résistances chauffantes inox intégrées sous la marmite dans une cuve isolée.

### ■ chauffage par bain d'huile (chauffage électrique par huile thermique)

chauffage indirect par double-manteau inox à bain d'huile, chauffée électriquement. Avec contrôle automatique de la température de l'huile. Livré avec de l'huile thermique type WU 46.



| Type       | Dim. ext.<br>cm, l x p x h | Dim. int.<br>cm, l x p x h | Conso. énergie électrique kW |      |       | Vapeur BP<br>kg/h | Vapeur HP<br>kg/h |
|------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|------|-------|-------------------|-------------------|
|            |                            |                            | EL.                          | gas  | huile |                   |                   |
| FKK 250 l  | 95 x 114 x 90              | 70 x 80 x 45               | 12,0                         | 13,0 | 13,0  | 14,4              | 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              |
| FKK 400 l  | 135 x 114 x 90             | 110 x 80 x 45              | 20,0                         | 22,0 | 22,0  | 24,0              | 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              |
| FKK 550 l  | 175 x 114 x 90             | 150 x 80 x 45              | 28,0                         | 32,0 | 32,0  | 33,6              | 45,0              |
| FKK 700 l  | 215 x 114 x 90             | 190 x 80 x 45              | 40,0                         |      |       | 62,0              | 62,0              |
| FKK 850 l  | 255 x 114 x 90             | 230 x 80 x 45              | 48,0                         |      |       | 77,0              | 77,0              |
| FKK 1000 l | 230 x 142 x 90             | 209 x 102 x 45             | 56,0                         |      |       | 93,0              | 93,0              |

Marmites sur socle ou sur pieds. 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](http://www.kerres-smokeair.com)

[info@kerres-smokeair.com](mailto:info@kerres-smokeair.com)



**Votre contact sur place :**