Cellules de cuisson et de fumage pour les industries artisanales

Cellule combinée CS 350 + CS 700
Cellule combinée 1600 + 1900
Cellule universelle JET SMOKE 1250-2850

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

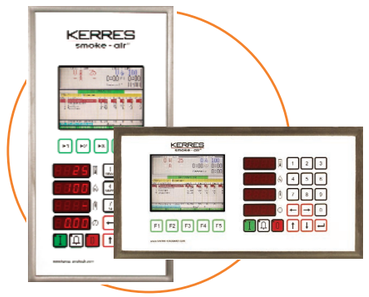
KERRES
smoke - air®

Cellules de cuisson et de fumage pour les industries artisanales

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 microprocesseur
- 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



Votre savoir. Votre habilité. Nos matériels.

Par notre expérience de près de 40 ans dans la subitilité de l'art du fumage, nous savons que chaque entreprise a son propre savoir-faire, ses propres spécialités et exigences. Mais toutes ont un même but : la qualité doit être parfaite. Le client doit être satisfait et l'on aime soi-même être fier du produit obtenu. Et parce qu'aujourd'hui le savoir-faire artisanal et les matières premières de qualité seuls ne suffisent plus pour produire un résultat parfait, et parce qu'il faut pouvoir compter sur une technique fiable et économique, nous avons développé des systèmes modernes et flexibles pour les petites et grandes entreprises artisanales.

La gamme des cellules de cuisson fumage KERRES offre un système adapté à chaque entreprise artisanale : de l'armoire compacte avec générateur intégré qui tient peu de place au sol jusqu'à la cellule universelle avec générateur séparé, elles vous proposent toutes les méthodes de fumage.

Les produits de la gamme :

- cellules de différentes dimensions ou modulaires pour des installations industrielles
- avec générateur de fumée intégré ou séparé
- type de chauffage au choix : électrique, gaz, fuel, vapeur
- différents types de fumage : par combustion de sciure ou de copeaux, par friction ou liquide
- pour système de chariots sur rails suspendus ou pour chariots roulants

Des critères de qualité qui vous facilitent le travail

- une qualité constante pour tous vos programmes de production
- facilité d'utilisation, d'entretien et de nettoyage
- construction tout inox (agréée CE)
- utilisation écologique et niveau sonore réduit
- consommation d'énergie réduite
- sécurité d'utilisation
- technologie d'avenir
- installation simple et rapide
- place au sol réduite
- programme dans la langue de l'utilisateur

KERRES
smoke - air®

Cellule combinée pour petites entreprises : CS 350 und CS 700

En un coup d'oeil :

- pour sécher, fumer, cuire
- pour suspendre
- avec générateur de fumée intégré
- utilisation facile et rapide
- livrée pré-câblée
- pour fumée par combustion (sciure de bois) et fumée liquide
- plage de température jusqu'à 180°C

CS 350, semi-automatique

Données techniques	**CS 350**	**CS 700**
Dimensions cm, l x p x h	82 x 63 x 170	107 x 91 x 180
Raccord électrique kW	8,5	9,0
Conso. chauffage élec. EL kW/kcal	7,2/6200	7,8/6700
Capacité chariot de fumage kg, selon le calibre	jusqu'à 50 kg à suspendre	40-125 kg à suspendre

Sous réserve de modifications techniques.

Cellules de cuisson et de fumage pour les industries artisanales

KERRES smoke - air®

En un coup d'oeil :

- pour sécher, fumer, cuire, fermenter à air chaud, rôtir, doucher
- adaptée aux chariots roulants
- commande entièrement automatisée grâce à une technologie de micro-processeur ultra-moderne
- utilisation facile
- matériel livré pré-câblé
- pour fumée par combustion (sciure de bois) et fumée liquide
- générateur de fumée livré intégré ou séparé, au choix
- perte de poids réduite grâce au système performant de circulation d'air KERRES smoke-air

Des systèmes universels pour les moyennes entreprises les cellules combinées 1600 et 1900

Cellule combinée 1600 RET-C

Cellule combinée 1900 EL-C-Q

Données techniques	1600 El-C-Q*	1900 EL-C-Q*	1600 RET-C	1900 RET-C
Dimensions cm, l x p x h	127 x 98 x 196	137 x 113 x 196	127 x 112 x 196	137 x 127 x 196
Raccord électrique kW	15,2	18,8	16,0	19,6
Conso. chauffage élec. EL kW/kcal	14,4/12400	18,0/15500	14,4/13800	18,0/15500
Longueur des bâtons cm	90	100	90	100
Capacité chariot de fumage kg, selon le calibre	70-200	90-270	70-200	90-270

Sous réserve de modifications techniques.

*pour les valeurs de raccordement pour les générateurs de fumée séparés, veuillez vous reporter à la documentation sur les générateurs de fumée

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.

Le matériel idéal pour les entreprises innovantes : Cellule universelle JS 1250 RET-C

Cette cellule, adaptée aux charcutiers innovants permet également aux petites entreprises de profiter d'un mode de travail économique

En un coup d'oeil :

- écologique
- différents systèmes de fumage, fumée à combustion et fumée à friction
- automate MAXI 3001 configuré dans la langue souhaitée
- équipée en série d'évaporateurs en inox pour le refroidissement
- système fermé, permettant une consommation d'énergie et une perte de poids du produit réduites
- système de nettoyage par canon à mousse intégré

Cellule universelle JS 1250 RET-C

Données techniques	JS 1250 RET-C-G	JS 1250 RET-C-RR
Dimensions cm, l x p x h	127 x 112 x 237	127 x 116 x 237
Raccord électrique kW	17	22
Conso. chauffage élec. EL kW/kcal	14,4/12400	14,4/12400
Longueur des bâtons cm	80	80
Capacité chariot de fumage kg, selon le calibre	60-150	60-150

Sous réserve de modifications techniques.

Cellules de cuisson et de fumage pour les industries artisanales

KERRES smoke - air®

Pour des productions performantes entièrement automatiques adaptées aux entreprises moyennes : les cellules universelles JET SMOKE 1650 – 2850

Les cellules universelles KERRES JET SMOKE offrent une qualité constante avec tous les procédés de fumage et de de cuisson. Une combustion régulière des matériaux et une circulation de l'air précise et programmée permettent une production de première qualité. L'automatisation des processus permet une reproduction infinie et fiable des programmes.

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

JS 1950 RET

D'un coup d'oeil :

- sécher, fumer, fermenter, rôtir, cuire, climatiser, doucher, générateur de fumée livré intégré ou séparé, au choix
- 4 dimensions différentes et modulaires pour les installations industrielles
- pour tous les procédés de fumage : à chaud, à froid, intensif
- livrable pour différents types d'énergie : électrique, gaz, fuel, vapeur
- écologique
- 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 processus
- livrable soit en système fermé, soit avec évacuation réduite du flux d'air
- construction modulable : extensible, temps de montage réduit sur site
- différents systèmes de fumage par combustion, à friction et par fumée liquide

Données techniques	JS 1650	JS 1950	JS 2250	JS 2850
Dimensions cm, l x p x h	155 x 96 x 219	170 x 107 x 224	168 x 107 x 250	168 x 117 x 280
Dimensions d'un chariot cm, l x p x h	91 x 78 x 155	91 x 93 x 155	91 x 93 x 175	101 x 103 x 202
Raccord électrique kW	17,8/18,5*/22,8**	23,8/24,8*/28,8**	28,2/29,2*/33,2**	31,8/32,8*/36,8**
Longueur des bâtons cm (max.)	80 oder 90	90 oder 100	90 oder 100	90 oder 100
Capacité chariot de fumage kg	70-200	100-260	110-355	160-400

Sous réserve de modifications techniques
Autres modes de chauffage sur demande

* Installations avec générateur de fumée à sciure de bois par combustion incorporé dans la porte (RET-C-G). ** Installations avec générateur de fumée par friction incorporé dans la porte (RET-C-RR).

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 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 (agréée 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 :