

Rauch- und Kochanlagen

Artikel vom 21. September 2018



Jeder Handwerksbetrieb hat eigene Fertigkeiten, Spezialitäten und Ansprüche. Weil für qualitativ hochwertige Ergebnisse nicht nur handwerkliches Können und gute Rohstoffe

zählen, sondern auch zuverlässige und wirtschaftliche Technik, entwickelte Kerres flexible Systeme zur Haltbarmachung von Fleisch. Die Produktpalette reicht vom »Kombischrank CS 350« für die Gastronomie, den Handwerksmetzger und den Imbissbereich mit bis zu 50 kg Fassungsvermögen bis hin zur Industrieanlage mit der in einer Charge bis zu 4 t Fleisch getrocknet, geräuchert und gekocht werden können. Das Portfolio an Universalanlagen zum Räuchern und Kochen wird ergänzt durch ein Kochkessel-Programm mit 250 bis 1000 l Kesselinhalt sowie durch eine Koch-, Back- und Bratanlage und eine Intensiv-Kühlanlage. Mit einem neu entwickelten Hybrid-Luftumwälzsystem des Unternehmens mit Wechselklappen für Universal-Rauch-, -Koch- und -Backanlagen kann die Umluft bei jedem Prozess vertikal und horizontal betrieben werden. Dadurch erreicht man schnell ablaufende Prozesse, hohen Output, Energiereduzierung, geringen Gewichtsverlust und eine Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend stattfinden. Somit lassen sich in solchen Anlagen beispielsweise Beef Jerky oder liegende Minisalamis mit bis zu 30 Auflagen behandeln. Die »Kombikammer 1600« ist zum Trocknen, Räuchern, Kochen, Heißluftgaren, Braten und Duschen geeignet. Die Anlage wird mit Rauchwagen befahren und zeichnet sich durch eine einfache Bedienung aus. Mikroprozessor-Technologie ermöglicht die vollautomatische Steuerung. Das »smoke-air«-Umwälzsystem sorgt für geringen Gewichtsverlust. Zudem ist wahlweise eine integrierte oder separate Raucherzeugung möglich. Für das gesteuerte und kontrollierte Reifen von Salami, luftgetrockneten Würstchen und Rohschinken hat das Unternehmen ein Klimastandgerät entwickelt, das für das gewünschte Klima in kleinen Räumen sorgt.

Hersteller aus dieser Kategorie
