

KERRES Smoke Air®

Kombischränke
CS 350 +CS 700



Kombikammern
1600 +1900 RET



Universalanlagen
JET SMOKE
1250 - 2850



Trocknen
Räuchern
Garen
Braten
Kochen
Reifen
Schwitzen
Duschen

KERRES
anlagensysteme



Rauch- und Kochsysteme für das Handwerk



Ihr Fachwissen. Ihre Fertigkeiten. Unsere Anlagen.

Aus unserer über fünfzigjährigen Erfahrung mit der „feinen Art des Räucherns“ wissen wir, dass jeder Handwerksbetrieb ganz eigene Fertigkeiten, Spezialitäten und Ansprüche hat. Eines jedoch gilt für alle: Die Qualität der Ware muss stimmen. Der Kunde soll zufrieden sein, man selber möchte stolz auf das Geleistete sein. Und weil heutzutage für meisterhafte Ergebnisse nicht nur handwerkliches Können und beste Rohstoffe zählen, sondern auch zuverlässige und wirtschaftliche Technik, haben wir moderne, flexible Systeme für kleine und große Handwerksbetriebe entwickelt.

Die KERRES Palette der Rauch- und Kochanlagen bietet für jeden Handwerksbetrieb das richtige System, vom platzsparenden Kompakt-Schrank mit eingebautem Raucherzeuger bis zur Universalanlage mit separatem Raucherzeuger für alle Raucherzeugungsmethoden.

Sie haben die Wahl:

- Geräte und Anlagen verschiedener Größen sowie erweiterbare Modulbauweise für große Anlagen
- Integrierte oder separate Raucherzeugung
- Verschiedene Beheizungsarten: Elektro, Gas, Öl, Dampf
- Verschiedene Rauchsysteme: Glimmrauch, Reiberauch oder Flüssigrauch
- Hängesysteme oder bodenbefahrbare Anlagen für die Bestückung mit Rauchwagen

Qualitätskriterien, die Ihnen die Arbeit leichter machen:

- Konstante Qualität bei allen Arbeitsgängen
- Anwenderfreundliche, einfache Bedienung, Wartung und Reinigung
- Robuste Konstruktionen aus rostfreiem Edelstahl (Nirosta)
- Umweltfreundlicher und geräuscharmer Betrieb
- Geringer Energieverbrauch bei höchster Räucherqualität
- Hohe Betriebssicherheit
- Zukunftssichere Technik
- Einfache, schnelle Montage
- Minimaler Platzbedarf
- Benutzerführung in der jeweiligen Landessprache

Kompakte Kombischränke für Kleinbetriebe: **CS 350** und **CS 700**



CS 350, Halbautomatik

Auf einen Blick:

- Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen
- Zum Behängen
- Integrierter Raucherzeuger
- Einfache, schnelle Bedienung
- Steckerfertige Lieferung
- Für Glimmrauch (Sägemehl) und Flüssigrauch
- Temperaturbereich bis 180°C



CS 700

Technische Daten	CS 350	CS 700
Abmessung cm, BxTxH	82 x 64 x 172	107 x 96 x 185
El.Anschlusswert kW	7,5	8,8
Heizleistung el kW	7,2	7,8
Fassungsvermögen je nach Kaliber	bis 50 kg zum Behängen	40-125 kg zum Behängen

Technische Änderungen vorbehalten.

Vielseitige Systeme für mittelgroße Handwerksbetriebe: Kombikammern 1600 und 1900



Kombikammer 1600 RET-C

Auf einen Blick:

- Trocknen, Räuchern, Kochen, Heißluftgaren, Braten, Duschen
- Für Rauchwagen geeignet (bodenbefahrbar)
- Vollautomatische Steuerung durch modernste Mikroprozessor-Technologie
- Einfache Bedienung
- Steckerfertige Lieferung
- Für Glimmrauch (Sägemehl) und Flüssigrauch
- Wahlweise integrierte oder separate Raucherzeugung
- Geringer Gewichtsverlust durch das bewährte KERRES smoke-air-Umwälzsystem



Kombikammer 1900 EL-C-Q

Technische Daten	1600 EL-C-Q*	1900 EL-C-Q*	1600 RET-C	1900 RET-C
Abmessung cm, B x T x H	126 x 102 x 202	137 x 113 x 196	126 x 112 x 203	136 x 127 x 203
El. Anschlusswert kW	15,4	19,0	16,0	19,6
Heizleistung el. kW	14,4	18,0	14,4	18,0
Stocklänge cm (max.)	90	100	90	100
Fassungsvermögen Rauchwagen kg, je nach Kaliber	70-200	90-270	70-200	90-270

Andere Beheizungsarten auf Anfrage.
Technische Änderungen vorbehalten.

Das Platzwunder für fortschrittliche Handwerksbetriebe: Universalanlage JS 1250 RET-C



Auf einen Blick:

- Umweltfreundlich nach TA-Luft
- Verschiedene Rauchsysteme: Glimmrauch und Reiberauch
- K-Touch 4012 in Landessprache
- Serienmässig eingebauter Nirosta-Kälteverdampfer
- Geschlossenes System, dadurch geringer Energieverbrauch und weniger Gewichtsverlust
- Integriertes Schaumreinigungssystem

Umweltfreundlich und wirtschaftlich: **Das JET SMOKE-System**

JET SMOKE ist ein Rauchzirkulationssystem, das Rauchemissionen auf und sogar deutlich unter gesetzlich vorgeschriebene Werte reduziert. Der Rauch wird im Kreislauf über den Raucherzeuger kontinuierlich regeneriert. Der Vorteil: Ein Frischluftaustausch findet nicht statt, es entstehen praktisch keine Räucherabgase, die nach außen abgeführt werden müssten. Diese Methode gewährleistet bei allen Veredelungs-Prozessen einen besonders umweltfreundlichen und wirtschaftlichen Betrieb.

Das geschlossene JET SMOKE-System nutzt den erzeugten Rauch optimal und zeichnet sich aus durch minimalen Energiebedarf - Umweltfreundlichkeit - weniger Gewichtsverlust als bei herkömmlichen Verfahren.

Im Vergleich zu offenen Anlagen reduziert sich Ihr Bedarf an Räuchermaterial bei dem geschlossenen JET SMOKE-System um bis zu 40 Prozent. Nachverbrennungsanlagen, Rauchwäscher oder Katalysatoren sind überflüssig.

Technische Daten	JS 1250 RET-C-G	JS 1250 RET-C-RR
Abmessung cm, B x T x H	127 x 112 x 235	127 x 118 x 227
El. Anschlusswert kW	17,8	22,8
Heizleistung el. kW	16,2	16,2
Stocklänge cm (max.)	80	80
Fassungsvermögen Rauchwagen kg, je nach Kaliber	60-150	60-150

Technische Änderungen vorbehalten.

Vollautomatische Höchstleistungen für große Handwerksbetriebe: Universalanlagen JS 1650 - 2850



JS 1950 RET

Ihre Vorteile:

- Sie sparen Energie
- Sie benötigen weniger Räuchermaterial
- Sie erzielen kürzere Räucherzeiten
- Sie haben weniger Gewichtsverlust

Die KERES JET SMOKE Universalanlagen bieten konstante Qualität - bei allen Räucherverfahren und Wärmebehandlungsmethoden. Die gleichmäßige Verglimmung des Räuchermaterials und die exakt abgestimmte Umwälzung in der Anlage sorgen für erstklassige Produkte. Die vollautomatische Prozess-Steuerung ermöglicht zuverlässig reproduzierbare Produktionsroutinen. Die Anlagen werden in Modulbauweise hergestellt, so dass sie flexibel geplant und vor Ort schnell und unproblematisch montiert werden können. Die robuste Edelstahl-Konstruktion ist CE-geprüft. Die JET SMOKE Anlagen gibt es in verschiedenen Größen, mit und ohne integrierten Raucherzeuger sowie allen gängigen Beheizungsarten.



Auf einen Blick:

- Trocknen, Räuchern, Garen, Braten, Kochen, Klimatisieren, Duschen
- Wahlweise integrierte oder separate Raucherzeugung
- Vier verschiedene Größen und Modelbauweisen für große Anlagen
- Alle Räucherverfahren: Heißrauch, Intensivrauch, Kaltrauch
- Lieferbar für verschiedene Beheizungsarten: Elektro, Gas, Öl, Dampf
- Umweltfreundlich nach TA-Luft
- Bodenbefahrbar, auf Wunsch auch für Hängebahn-Systeme
- Leichte Reinigung durch integriertes Schaumreinigungssystem
- Integrierte Bodenentwässerung
- Mikroprozessor-Steuerung, zuverlässig reproduzierbare Abläufe
- Als geschlossenes oder abluftreduziertes Umluftsystem lieferbar
- Modulbauweise: geringer Montageaufwand vor Ort
- Glimmrauch, Reiberauch, Flüssigrauch
- Alle Anlagen auch mit KERRES Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen erhältlich

JS 2850

Technische Daten	JS 1650	JS 1950	JS 2250	JS 2850
Abmessung cm, B x T x H	139 x 113 x 246	159 x 124 x 257	168 x 125 x 284	168 x 137 x 314
Rauchwagenmaße cm, B x T x H	91 x 78 x 155	101 x 93 x 155	101 x 93 x 175	101 x 103 x 202
El. Anschlusswert kW	17,8/18,5*/22,8**	24,6/25,6*/29,6**	30/31*/35**	35,4/36,4*/40,4**
Stocklänge cm (max.)	80 oder 90	90 oder 100	90 oder 100	90 oder 100
Fassungsvermögen kg	70-200	90-270	110-355	160-400

Andere Beheizungsarten auf Anfrage.
Technische Änderungen vorbehalten.

* Anlagen mit Sägemehlglimmraucherzeuger in der Türe eingebaut (RET-C-G).

** Anlagen mit Reiberaucherzeuger in der Türe eingebaut (RET-C-RR).



Fleischwaren

Universelle Anlagen zum Klimatisieren, Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen.



Fischindustrie

Fischräucheranlagen bis 8 Wagen in modularer Bauweise für liegende und hängende Produkte.



Feinkost

Von kompakten Kombi-schränken bis hin zu vollautomatischen Universalanlagen.



Milchverarbeitung

Rauchanlagen zum Heiß- und Kalträuchern im vertikalen oder horizontalen System verfügbar.



Tiernahrung

Trocknungsanlagen für Hunde- und Katzensticks bis zu 38 Auflagen im horizontalen Umwälzsystem.

Von der feinen Art des Räucherns zum Experten für Lebensmittel-Veredelung.

Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen. Seit 1966 entwickelt, produziert und verkauft KERRES Anlagen zur Veredelung und Behandlung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Milchprodukten.

Durch modulare Bauweisen, vielseitiges Zubehör und funktionelle Bedienelemente bieten wir für alle Ansprüche und jede Betriebsgröße Anlagen in der richtigen Dimension und Ausstattung. Ob kleiner Familienbetrieb oder großes Industrieunternehmen:

Von der Planung über die Montage bis hin zur Betreuung stehen wir unseren Kunden zur Seite - schnell, zuverlässig, mit der Erfahrung aus 50 Jahren und über 80 Ländern.

Handwerkliches Können und hochwertige Rohstoffe, gepaart mit einer wirtschaftlichen und zuverlässigen KERRES Anlage führen zum Erfolg bei der „feinen Art des Räucherns“. Denn was am Ende zählt, ist die konstant hohe Produktqualität.

Eine Qualität, die Ihr Kunde sehen, riechen und schmecken kann.

„Unser Ziel? Morgen immer einen Schritt weiter zu sein als heute. Wir setzen unsere Erfahrung und unsere Motivation auch in Zukunft dafür ein, innovative Technologien, höchste Qualität und absolute Zuverlässigkeit zu bieten. Versprochen!“

Ihr KERRES Team

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-group.de
info@kerres-group.de



BADEN-WÜRTTEMBERG
Made in Germany