



KERRES
Smoke Air®

Raucherzeuger für Industrie und Handwerk

Glimmraucherzeuger
Hackschnitzelraucherzeuger
Reiberaucherzeuger
Flüssigraucheinrichtung

Für alle Anlagentypen mit
externem Raucherzeuger
geeignet!

RE 201-204
HSR 300/400/500
RR 2000
FLR



KERRES
anlagensysteme



Raucherzeuger für Industrie und Handwerk



Rauch á la Carte

Ob Glimmrauch, Hackschnitzel, Reiberauch oder Flüssigrauch: KERRES bietet für alle Geschmacksrichtungen, Anwendungen und Räucheranlagen den richtigen Raucherzeuger.

Vom Anfang bis zum Ende des Räucherprozesses produzieren die KERRES Raucherzeuger eine konstante Rauchdichte und -intensität und liefern Ihnen so ausgezeichnete, reproduzierbare Räucherergebnisse.

Die externen Raucherzeuger können platzunabhängig von der Räucherkammer aufgestellt werden.

Sie haben die Wahl

Geschmack, Farbe, Konservierung - das sind die Kriterien, die bei der Entscheidung für ein Raucherzeugungssystem maßgeblich sind. Fragen Sie uns! Wir beraten Sie gerne, welches Raucherzeugungssystem für Ihre Produkte das geeignete ist.

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
- Benutzerführung in der jeweiligen Landessprache



Glimmraucherzeuger **RE 201 - 204**



Auf einen Blick:

- Vollautomatischer, externer Sägemehl-Glimmraucherzeuger für Handwerks- und Industrie-Anlagen
- Edelstahl-Ausführung
- Vier verschiedene Größen
- Heiß- und Kalträuchern möglich
- Geeignet für alle Sägemehlsorten mit einer Körnung von 1-6 mm

Ihre Vorteile:

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Sehr feines Raucharoma durch Sägemehlverglümmung
- Temperaturüberwachung über Mikroprozessorsteuerung
- Füllstandmeldung für Sägemehl



Glimmraucherzeugung

Der Räucherrauch entsteht durch die Verglühung von Sägemehl oder angefeuchteter Sägespäne. Die Rauchbildung wird dabei über die Luftzufuhr gesteuert: Eine reduzierte Luftzufuhr erzeugt eine geringe Rauchentwicklung, durch starke Luftzufuhr entwickelt sich mehr Rauch.

- Kurze Räucherzeiten durch schnelle, intensive Raucherzeugung
- Variable Rauchintensität
- Natürliches Raucharoma
- Unterschiedliche Raucharomen und Farbnuancen möglich

Hackschnitzelraucherzeuger **HSR 300/400**



Auf einen Blick:

- Vollautomatischer Betrieb im offenen System
- Komplett aus Edelstahl gefertigt
- Drei verschiedene Größen lieferbar, für 1- bis 8-Wagen-Anlagen
- Geeignet für alle Hackschnitzel mit einer Körnung von 8-16 mm
- Steuerung über den Bildschirmcomputer der Rauchanlage
- Elektrische Zündung
- Kalt- und Heißrauch möglich

Ihre Vorteile:

- Einfache Bedienung und Reinigung
- Kurze Räucherzeiten
- Hoher Sicherheitsstandard
- Ausgereifte Technik, exakt auf die Rauchanlage abgestimmt
- Sehr starker Rauch, intensives Raucharoma
- Füllstandsanzeige für Hackschnitzel



Raucherzeugung mit Hackschnitzeln

Bei der Verwendung von Hackschnitzel bewirkt die grobe Körnung des Holzes höhere Temperaturen und damit eine andere Zusammensetzung des Rauches. Das Ergebnis ist eine kräftige Räucherfarbe in Verbindung mit einem stärkeren Räuchergeschmack der Räucherwaren.

- Intensives Raucharoma
- Starker Rauchgeschmack
- Dunkle Räucherfarbe
- Hohe, gleichmäßige Rauchdichte
- Starke Rauchentwicklung

Reiberaucherzeuger **RR 2000**



Auf einen Blick:

- Vollautomatischer, externer Reiberaucherzeuger für Industrieanlagen
- Edelstahl-Ausführung
- Passend für alle 1- bis 4-Wagen-Anlagen im geschlossenen System
- Holzvorratsmagazin mit automatischem Holzwechsel für Reibehölzer bis 4 Stück (80x80x1000 mm)
- Sehr ruhige Laufleistung durch speziell entwickeltes Edelstahl-Reiberad
- Vollautomatische Steuerung über den Bildschirmcomputer der Anlage

Ihre Vorteile:

- Einfache Bedienung
- Kostengünstiges Räuchermaterial
- Geringer Verbrauch von Räuchermaterial
- Platzsparende Lagerung der Hölzer
- Sehr feiner und delikater Rauchgeschmack



Raucherzeugung durch Reibung (Friktion)

Der besonders milde Räucherrauch entsteht durch Reiben eines Kantholzes an einem rotierenden Reiberad aus Edelstahl. Der Anpressdruck des Holzes auf das Rad, die Drehgeschwindigkeit des Reiberades und die Holzart entscheiden über die Rauchkonzentration. So ermöglicht das KERRES-Friktionssystem eine präzise Abstufung des Raucharomas und der Rauchintensität.

- Besonders mildes Natur-Raucharoma
- Sehr feine Dosierung von Raucharoma und Rauchintensität
- Viele unterschiedliche Raucharomen und Farbnuancen möglich

Flüssigrauch-Einrichtung **FLR**

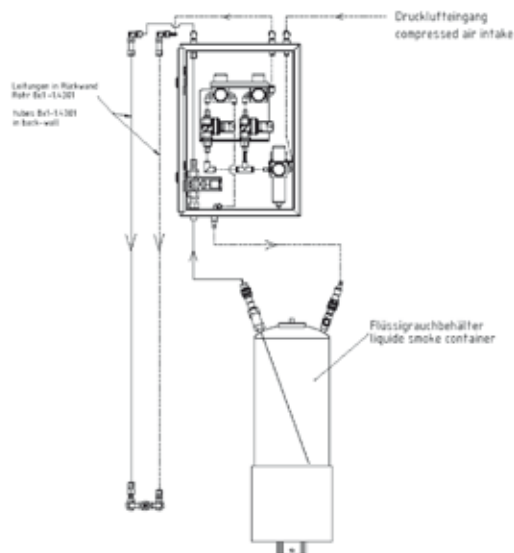


Auf einen Blick:

- Gehäuse komplett aus Edelstahl gefertigt
- Stufenlos regelbare Druck-Leistung (0-7,8 l/h)
- Edelstahl-Düse, Außenmischung von Druckluft und Flüssigrauch
- Edelstahl-Rohre (Durchmesser 8x1 mm) für Druckluft und Flüssigrauch

Ihre Vorteile:

- Minimaler Verbrauch an Flüssigrauch-Konzentrat
- Schnelles und kostengünstiges Räuchern
- Geringe Verschmutzung der Rauchanlage



Raucherzeugung mit Flüssigrauch

Flüssigrauch ist kondensierter Räucherrauch, der beim Räuchern sehr fein auf das Räuchergut versprüht wird. Durch die gleichmäßig feine Verteilung und die exakt steuerbare Rauchmenge und -qualität ist das Räuchergut besonders einheitlich in Geschmack und Farbe.

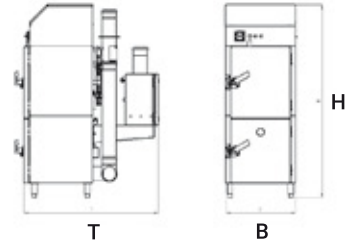
- Exakte Steuerung der eingesetzten Rauchmenge und -intensität
- Besonders hygienisch
- Hoher Sicherheitsstandard
- Flüssigrauch ist frei von krebserregenden Stoffen (Benzpyrene)



Technische Daten im Überblick

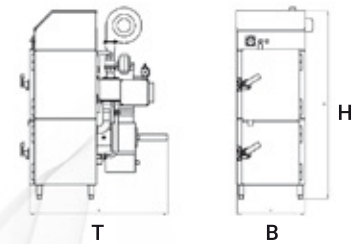
Glimmraucherzeuger **RE 201 - 204**

Technische Daten	RE 201/202	RE 203/204
Abmessung cm, BxTxH	55 x 96 x 152	85 x 130 x 183
El.Anschlusswert kW	0,8/ 1,2	1,5 / 2,8
Einsatzbereich	1-/2-Wagenanlage	3-/ 4-6-Wagenanlage



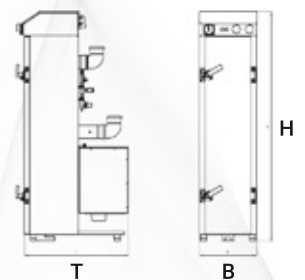
Hackschnitzel-Raucherzeuger **HSR 300-400-500**

Technische Daten	HSR 300	HSR 400	HSR 500
Abmessung cm, BxTxH	55 x 100 x 150	72 x 123 x 177	85 x 145 x 195
El.Anschlusswert kW	1,8	2,2	2,4
Einsatzbereich	1 bis 3-Wagenanlage	4 bis 6-Wagenanlage	5- bis 8-Wagenanlage



Reiberaucherzeuger **RR 2000**

Technische Daten	RR 2000
Abmessung cm, BxTxH	48 x 190 x 78
El.Anschlusswert kW	5,5
Einsatzbereich	1 bis 4-Wagenanlage





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 Kombischränken 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
Fon +49 (0) 7191 9129-70
www.kerres-group.de
info@kerres-group.de



BADEN-WÜRTTEMBERG
Made in Germany