

FESSMANN

LEADING IN SMOKING TECHNOLOGIES



INHALT

ERFAHRUNG, DIE MAN SCHMECKEN KANN FESSMANN – gestern und heute	3
PATENTE RÄUCHER-LÖSUNGEN Leading in smoking technologies	5
TURBOMAT 1900/3000 Qualität aus Tradition	8
INDUSTRIEANLAGE Ti3000 Gewicht zu verlieren, überlassen wir den anderen	10
GOURMET-MASTER Produkte in Feinschmecker-Qualität	12
ProCES / STEUERUNG Mit der ProCES alles fest im Griff	14
DETAILS Genauer hinschauen lohnt sich	15



ERFAHRUNG, DIE MAN SCHMECKEN KANN

FESSMANN – GESTERN UND HEUTE

1924 wurde FESSMANN von Wilhelm Fessmann gegründet. Seither hat sich viel getan. Die Technik hat sich verfeinert, die Abläufe wurden optimiert und aus dem Familienbetrieb ist ein Unternehmen geworden, dessen High-Tech-Anlagen zum Räuchern, Kochen, Braten und Backen, zum Reifen und Klimatisieren weltweit im Einsatz sind.

Geblichen ist unser Anspruch, dass unsere Lösungen immer etwas ausgereifter, besser verarbeitet und besser durchdacht sein sollen, damit Ihre Kunden besten Geschmack bekommen. Über 75.000 gelieferte Anlagen zeigen, dass unsere Kunden unseren Anspruch teilen, und sind unser Antrieb, uns permanent weiter zu verbessern.

SERVICE INKLUSIVE

Der Kauf einer FESSMANN-Anlage beginnt schon lange vor dem eigentlichen Kauf und hört auch danach nicht auf. Wir unterstützen Sie bei der Projektierung, Planung und Anpassung der richtigen Lösung für Ihre Anforderungen. Sie finden bei uns Fachberater, die Ihnen kompetente Ansprechpartner sind und Sie mit Rat und Tat in Ihrem Produktionsprozess begleiten.

Unseren Kundendienst bekommen Sie eher selten zu sehen. Das liegt aber nicht daran, dass er keine Zeit für Sie hat, sondern daran, dass unsere Anlagen außergewöhnlich wartungsarm sind und sehr ausfallsicher arbeiten. Wenn Sie unsere geschulten Servicetechniker aber doch einmal brauchen, sind sie schnell und mit vollem Einsatz für Sie da.

Wir sind uns unserer Verantwortung für unsere Kunden und unsere Umwelt bewusst. Wir entwickeln unsere Anlagen kontinuierlich weiter, um Ihnen auch zukünftig Produkte anbieten zu können, die schonend mit Ressourcen und Ihrem Geldbeutel umgehen.

DATEN UND FAKTEN

- 1924** Gründung durch Wilhelm Fessmann
- 1969** Auslieferung der ersten Universalanlage TURBOMAT, die seither mehr als 75.000 mal verkauft wurde
- 1971** Entwicklung der ersten halbkontinuierlichen Anlage
- 1972** Entwicklung der ersten Transferanlage
- 1976** Das Technikum bei FESSMANN wird eröffnet
- 1982** Entwicklung des ersten RATIO-Raucherzeugers
- 1993** Der patentierte Glimmraucherzeuger RATIO-TOP vervollständigt die RATIO-Familie
- 1998** FESSMANN entwickelt Anlagen zum Kochen und Backen: AUTOVENT und RotathermCARAT



FESSMANN-ANLAGEN BIETEN IHNEN MEHR

- Regulierung der Rauchdichte für individuellen und gleichbleibenden Geschmack
- Patentiertes Rauchsystem für eine gleichmäßige Qualität der gesamten Charge
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch minimalste Gewichtsverluste und beste Gleichmäßigkeit
- Reproduzierbare Ergebnisse dank FESSMANN-Steuerung
- Individuelle Anpassung der Raucherzeuger an Ihre Anforderungen
- Langlebig durch beste Materialien und Verarbeitung
- Die Anlagen sind flexibel erweiterbar durch modulare Bauweise
- Energieeffizient durch beste Isolierung
- Zukunftssicher: Beheizung wahlweise mit Elektro, Hochdruckdampf, Gas, Thermoöl oder Öl

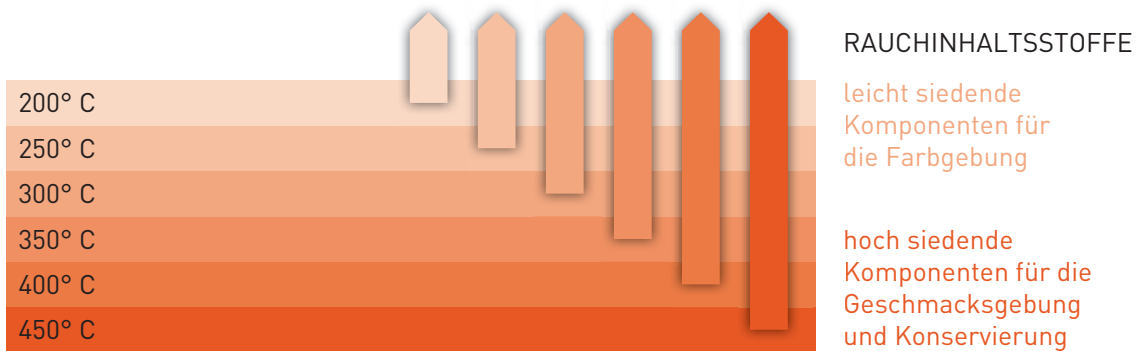
PATENTE RÄUCHER-LÖSUNGEN

LEADING IN SMOKING TECHNOLOGIES

Ob Sie räuchern, kochen, backen oder kühlen wollen – FESSMANN liefert für jede Aufgabe die richtige Anlage. Dank der modularen Systembauweise passt sich die Anlage flexibel Ihrer Betriebsgröße an. Und mit vielen durchdachten Details und der Wahl zwischen Einzel- oder Zentralaggregaten lässt sich die Anlage exakt für Ihre individuellen Anforderungen zusammenstellen.

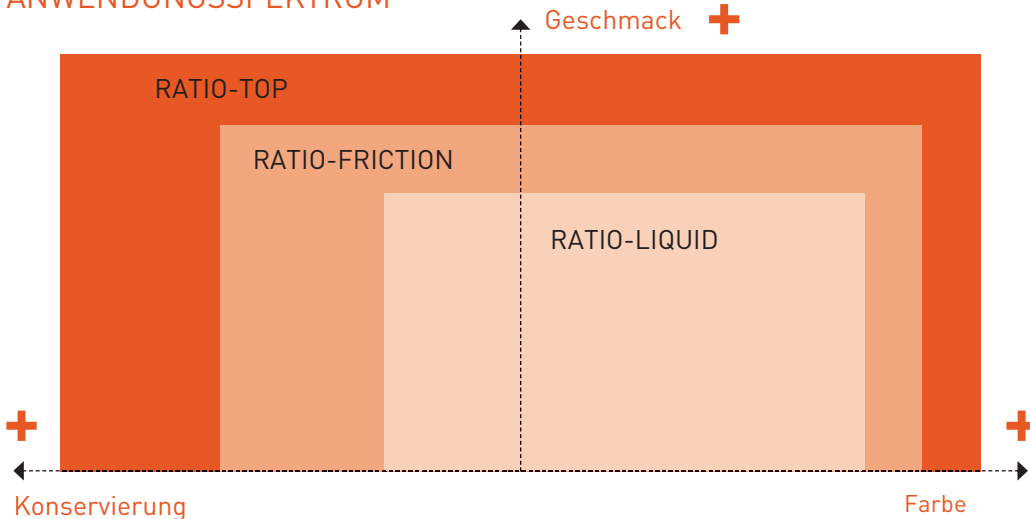
Unsere Stärke sind unsere patentierten Raucherzeuger: Das durchdachte Rauchsystem sorgt in kürzester Zeit für beste Ergebnisse. Die variablen Rauchintensitäten ermöglichen vielfältige Raucharomen und Farbnuancen. Und mit der Steuerung FPc100 wird diese erstklassige, gleichmäßige Produktqualität in Farbe und Geschmack reproduzierbar. Je nach Anforderung haben Sie die Wahl zwischen Glimmraucherzeuger (RATIO-TOP), Reibe-raucherzeuger (RATIO-FRICTION) und Flüssigraucherzeuger (RATIO-LIQUID).

RAUCHENTSTEHUNG



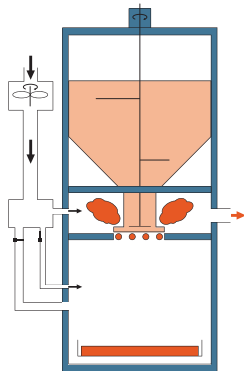
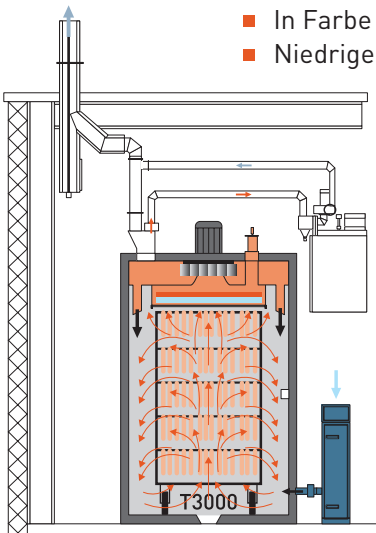
VERGLIMMTEMPERATUR

ANWENDUNGSSPEKTRUM



RATIO-TOP GLIMMRAUCHERZEUGER

- Kurze Räucherzeiten durch schnelle Erzeugung höchster Rauchkonzentration
- Variable Rauchintensität
- Vielfältige Raucharomen und Farbnuancen
- Über FPc 100-Steuerung wählbare TOP's:
 - TOP 1: Leichtrauch
 - TOP 2: Mittelrauch
 - TOP 3: Intensivrauch
- In Farbe und Geschmack erstklassige, gleichmäßige Produktqualität
- Niedrige Kosten, sparsamer Verbrauch an Räuchermaterial

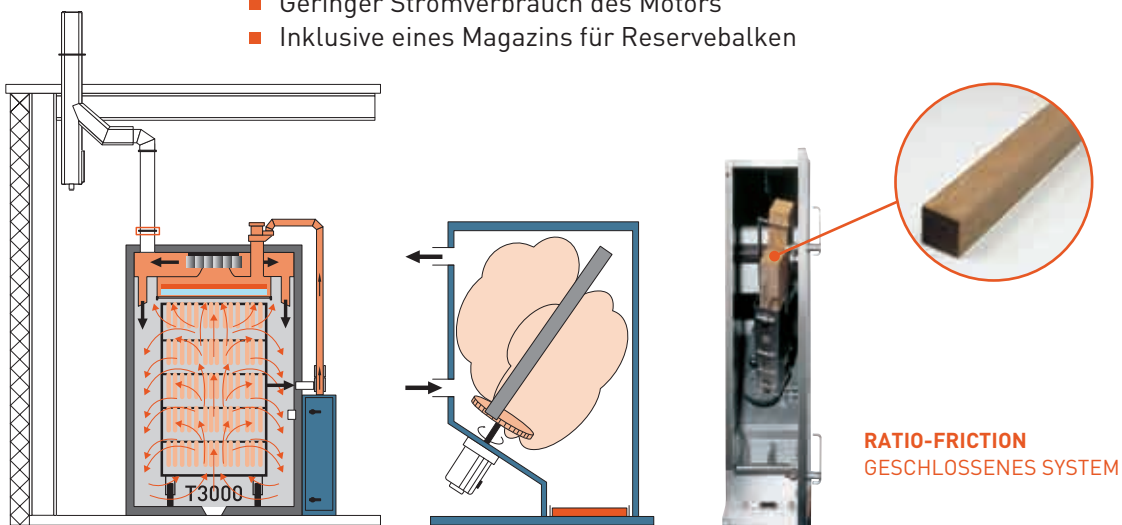


RATIO-TOP
OFFENES SYSTEM MIT
REDUZIERTER ABLUFT



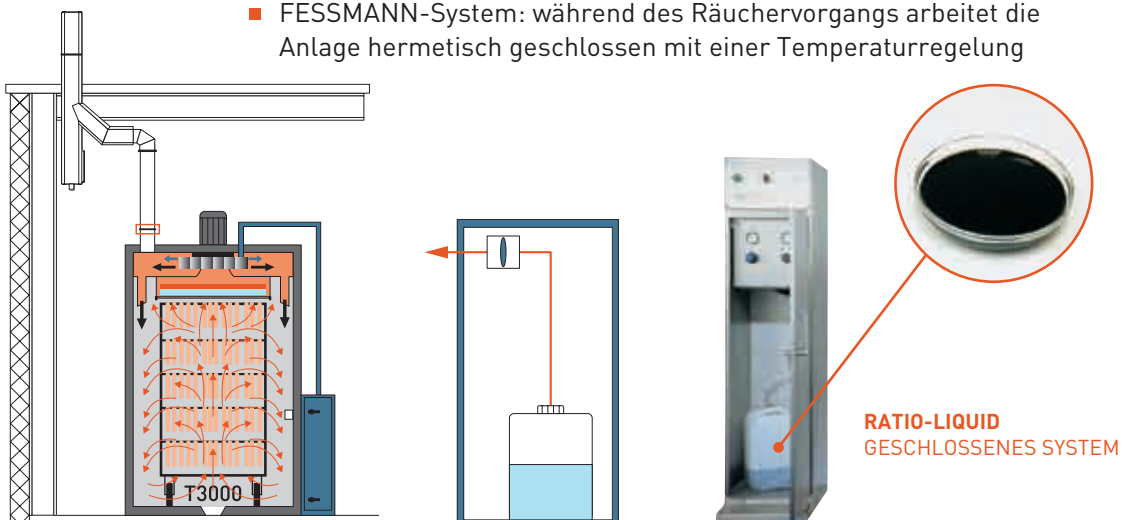
RATIO-FRICTION REIBERAUCHERZEUGER

- Mildes Raucharoma
- Variable Rauchintensitäten durch steuerbare Räucherintervalle
- Integrierte Reinigungseinrichtung
- Kostengünstiges Räuchermaterial, Buchenholzbalken Qualität II, 80 x 80 x 800 mm bzw. 120 x 120 x 1000 mm
- Geringer Verbrauch
- Sehr leise
- Unerreichte Lebensdauer des Reiberades
- Geringer Stromverbrauch des Motors
- Inklusive eines Magazins für Reservebalken



RATIO-LIQUID FLÜSSIGRAUCHERZEUGER

- Geringe Anschaffungskosten
- Höchste Produktqualität: feinste Zerstäubung durch eigens entwickelte, wartungsfreie Einspritzdüse mit höchster Verfügbarkeit
- Minimaler Verbrauch an Flüssigrauch-Konzentrat
- FESSMANN-System: während des Räuchervorgangs arbeitet die Anlage hermetisch geschlossen mit einer Temperaturregelung



TURBOMAT 1900 / 3000

QUALITÄT AUS TRADITION

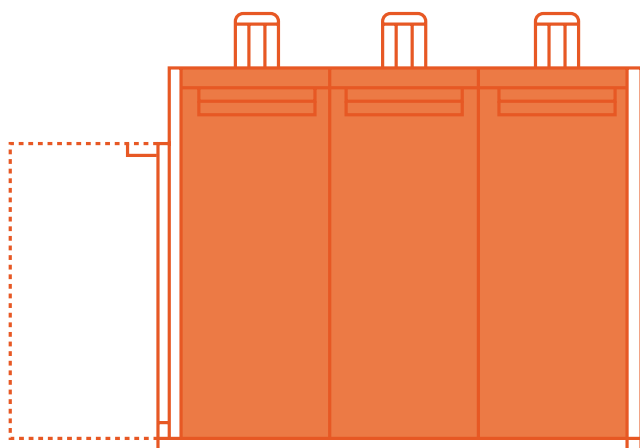
In modernen Fischräucherbetrieben besteht die Herausforderung heute darin, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren. Mit einem Turbomat von FESSMANN erreichen Sie beides: Qualität und Produktivität. Die bewährte FESSMANN-Technologie mit mehrstufigem Umwälzgebläse sorgt für feinsten Räuchergeschmack und exakt reproduzierbare Ergebnisse. Durch minimalste Gewichtsverluste, schnelle Prozesszeiten und niedrige Wartungs- und Betriebskosten rechnet sich der Einsatz dieser Universalanlage nach kürzester Zeit. Mit der automatischen Steuerung haben Sie mit geringem Personaleinsatz alles fest im Griff. Und wenn sich Ihre Kapazitäten erhöhen, wächst die Anlage dank modularer Bauweise einfach mit. Modellauswahl und optionale Ausstattungsmerkmale ermöglichen eine optimale Anpassung der Turbomat-Universalanlage an Ihre Bedürfnisse.

TECHNISCHE DATEN

TURBOMAT ¹⁾		T 1900	T 3000			
ABMESSUNGEN			1 WAGEN	2 WAGEN	3 WAGEN	4 WAGEN
Standfläche HD (B x T)	cm	126 x 109	151 x 127	151 x 237	151 x 347	151 x 457
Höhe bei Beheizungsart EL/HD, Korpus	cm	220	250	250	250	250
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	220	265	265	265	–
Mindestraumhöhe EL/HD	cm	265	316	372	372	372
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm	275	333	397	397	397
Rauchwagen-Abmessungen (H x B x T)	cm	168 x 91 x 80	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102
Max. Spießlänge	cm	90	100	100	100	100
HEIZLEISTUNGEN						
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	–	37	74	111	148
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	22,5	28,5	56,8	85,2	113,6
Anschlusswert bei Gas-Heizung	kW	25	37	74	111	–
Anschlusswert bei Öl-Heizung	kW	25	37	74	–	–

¹⁾ Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind aus den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen.

HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektrobeheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



SEITENANSICHT T3000
(MIT EINZELAGGREGATEN)

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Komplett aus Edelstahl gefertigt mit niedriger Bauhöhe
- Automatische Reinigung serienmäßig
- Verschiedene Beheizungsarten zur Auswahl
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Zwei- bis dreistufiges Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse
- Serienmäßige Ausstattung mit einer unserer bewährten Steuerungen für reproduzierbare Ergebnisse
- Modulare Bauweise für flexible Erweiterung von bis zu 8 Wagen. Jedes Anbauteil mit eigener Heizung und Umwälzung für kurze Produktionszeiten bei maximaler Qualität.
- Mit allen Räucherzeugern der RATIO-Familie kombinierbar



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Paneelbauweise und Zentralaggregat-Technologie für höchste Luft- und Prozessleistungen
- Höhere Flexibilität in der Realisierung kundenspezifischer Produkthanforderungen durch stufenlose Lüfterdrehzahl
- Höhere Anlagekapazitäten durch schnellere Prozesszeiten = höherer Ertrag
- Verwendung aller bekannten Beschickungswagen für den industriellen Einsatz möglich
- Einsatz von „überlangen“ Beschickungswagen und Transportgestellen
- Automatischer Türöffner serienmäßig
- Automatisches CIP-Reinigungssystem serienmäßig

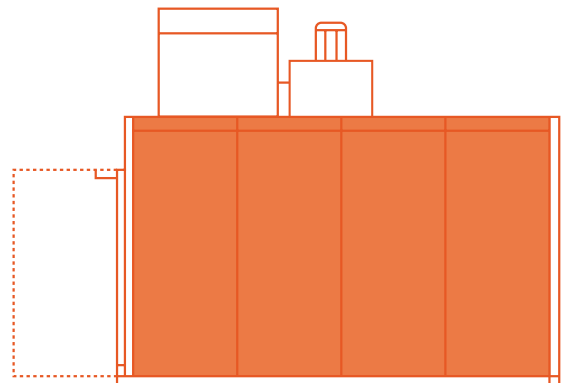
INDUSTRIEANLAGE Ti 3000

GEWICHT ZU VERLIEREN, ÜBERLASSEN WIR DEN ANDEREN

Mit der Fischräucheranlage Ti3000 für den industriellen Einsatz holen Sie im Vergleich zu anderen Anlagen über 1,5% mehr Ertrag raus und das in bewährter FESSMANN-Qualität. Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und in Paneelbauweise dampfdicht aufgebaut, ist die Ti3000 universell und entsprechend Ihrer spezifischen Anforderungen einsetzbar. Die Zentralaggregat-Technologie macht sie außerdem flexibel und Kosten sparend, und das bei höchster Umluftleistung mit kurzen Prozesszeiten.

Freuen Sie sich auf höhere Anlagekapazitäten bei sinkendem Gewichtsverlust. Ein neues Lüfterverfahren mit zentralem Luftumwälzaggregat sorgt für effektive Verarbeitungsprozesse und konkurrenzlos schnelle Räucherzeiten mit noch schnelleren Trocknungszeiten. Das Ganze bei einem sehr hohen Trocknungsgrad, bestem Geschmack und höchster Qualität. Die Ti3000 ist ein absolutes Multitalent wenn es um die Verarbeitung Ihrer Wurst-, Fleisch- und Fischwaren geht. Vollständige Warenherstellungsprozesse mit den Funktionen Erwärmen, Trocknen, Umröten, Räuchern, Braten, Backen, Heißluftgaren und Kochen sowie optional Duschen und Kühlen/Entfeuchten können mit ihr durchgeführt werden. Die intelligente Steuerung FPc 100 lässt sich intuitiv und präzise bedienen und ermöglicht das Abspeichern von 99 verschiedenen Warenherstellungsprogrammen bis hin zu Kalträucherprozessen.

ANSICHT Ti 3000
(MIT ZENTRALAGGREGAT)



TECHNISCHE DATEN

INDUSTRIEANLAGE ¹⁾		Ti 3000			
ABMESSUNGEN		3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche (B x T)	cm	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Höhe bei Beheizungsart EL/HD	cm	421	421	421	421
Mindestraumhöhe HD	cm	450	450	450	450
Empfohlene Raumhöhe HD	cm	500	500	500	500
Rauchwagen-Abmessungen (H x B x T)	cm	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102
Max. Spießlänge	cm	100	100	100	100
HEIZLEISTUNGEN					
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	135	180	225	270
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	118,8	158,4	198	237,6

¹⁾ Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind aus den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen.

HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt

GOURMET-MASTER

PRODUKTE IN FEINSCHMECKER-QUALITÄT

Der GOURMET-MASTER veredelt Fisch-, Fleisch- und Geflügelprodukte besonders gleichmäßig und spart noch Energie dabei.

Erträge rauf – Kosten runter.

Das bewährte Querstrom-Verfahren von FESSMANN sorgt für eine konstante Behandlungsatmosphäre in der ganzen Kammer. Beim Räuchern, Kochen und Kühlen erzielen Sie Produkte, die exakt Ihren Vorgaben entsprechen. Denn mit dem Querstrom-Verfahren werden alle Produkte auf Rosten, Blechen oder in Schalen gleichmäßig behandelt.

Der GOURMET-MASTER ermöglicht die Produktion mit erheblich reduzierten Gewichtsverlusten. Das steigert Ihre Erträge.

Minimaler Energieverbrauch bei voller Leistung

Mit dem GOURMET-MASTER sparen Sie Energie: Durch die intensive, horizontale Lufteströmung verringert sich die Behandlungszeit erheblich. Das senkt Betriebskosten, verringert den Gewichtsverlust und schont die Umwelt.

Automatische Reinigung spart Zeit und Geld

Ein Minimum an Zeit und Kosten für Sie: Die integrierte Reinigungseinrichtung des GOURMET-MASTER reinigt die gesamte Anlage automatisch, bei geringstem Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch.

TECHNISCHE DATEN

GOURMET-MASTER ¹⁾					
ABMESSUNGEN		1 WAGEN	2 WAGEN	3 WAGEN	4 WAGEN
Standfläche (B x T)	cm	151 x 127	151 x 237	151 x 347	151 x 357
Höhe bei Beheizungsart EL/HD	cm	330	376	385	385
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl	cm	345	391	400	400
Mindestraumhöhe EL/HD	cm	345	385	390	390
Mindestraumhöhe Gas/Öl	cm	360	400	405	405
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm	355	395	400	400
Empfohlene Raumhöhe Gas/Öl	cm	370	410	415	415

¹⁾ Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind aus den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen.

HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



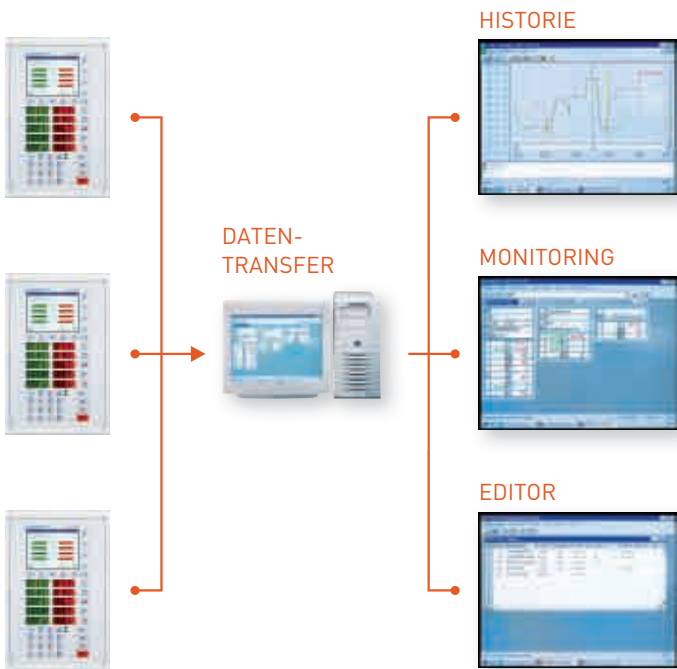
ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Motor mit 3 Umwälzgeschwindigkeiten
750 / 1500 / 3000 Upm
- Querströmung: Die konditionierte Luft, wie auch der Rauch werden durch waagrechte Schlitze links und rechts in der Anlage dem Behandlungsraum zugeführt.
- Rückwandtüre für die Anlage möglich
- Integriertes CIP-Reinigungssystem
- Verschiedene Beheizungsarten zur Auswahl:
Elektro, Dampf, Öl / Gas (bis 3 Wagen)
- Durch Voll-Edelstahl-Bauweise ist die Anlage rost- und säurebeständig
- Pt 100 Meßfühler zur Erfassung der Temperatur und Feuchte
- Steuerung FPc 100 serienmäßig
- Optional mit Kühlung

ProCES / STEUERUNG FPc 100

MIT ProCES ALLES FEST IM GRIFF

Die Software ProCES dokumentiert, überwacht und optimiert alle Prozesse bei der Fleisch-, Wurst-, Geflügel- und Fischproduktion.



DAS LEISTUNGSPROGRAMM VON ProCES AUF EINEN BLICK:

- Prozessüberwachung
- Prozessdokumentation
- Nachweisführung
- Chargenprotokollierung
- Produktionsoptimierung
- Programmpflege
- Fehlermanagement
- Anlagenüberwachung
- Integration in EN ISO 9000 - 9004
- Vernetzt bis zu 32 Anlagen, Kühl- und Lagerräume pro PC

Mindestanforderungen für Rechner
Handelsüblicher PC (ab Pentium Processor)

ALLE VORTEILE DER STEUERUNG FPc 100 AUF EINEN BLICK

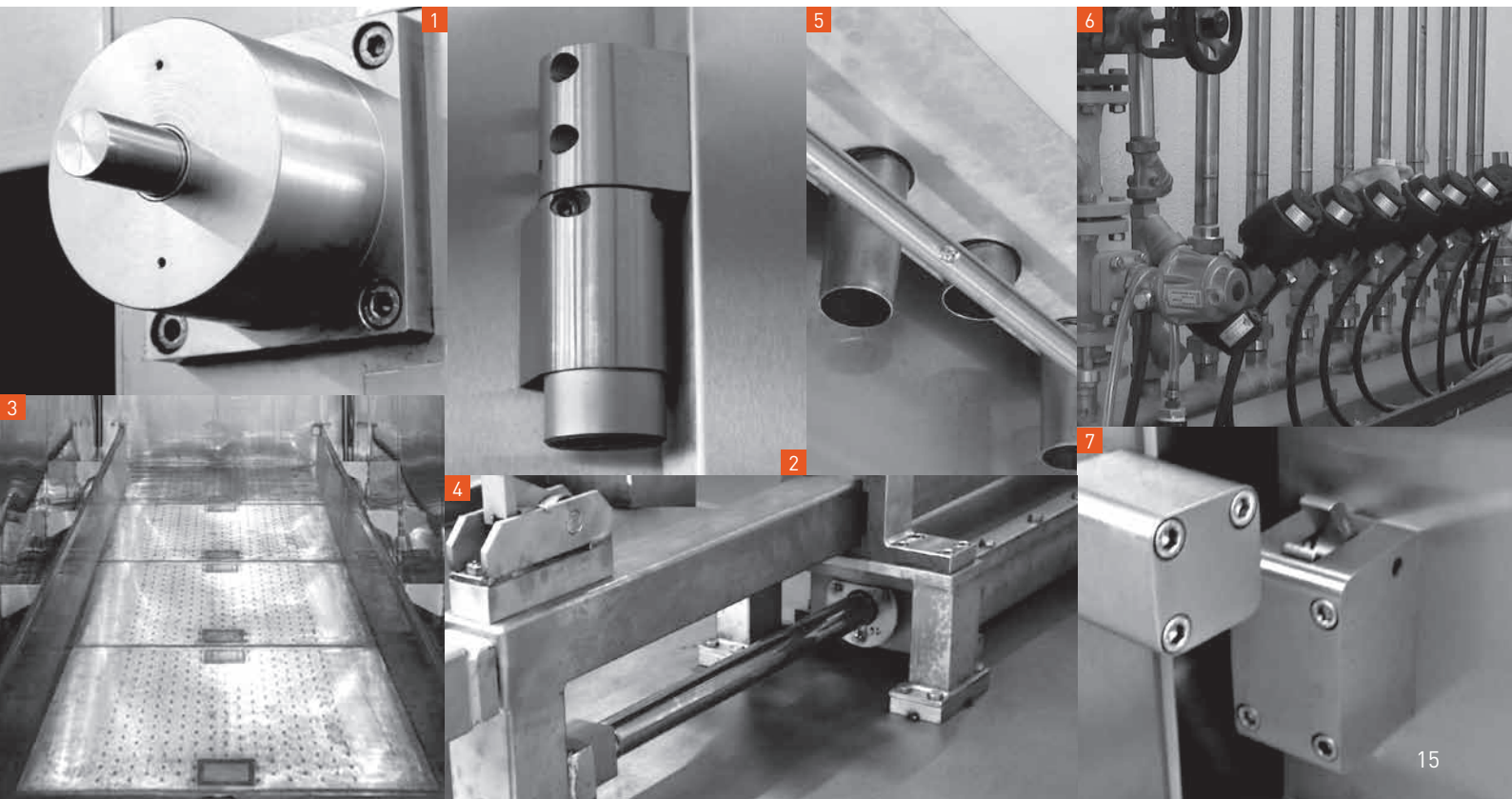
- Übersichtliches Display mit permanenter Anzeige der wichtigsten Parameter wie Restlaufzeit, Temperaturen, Feuchte, Zeit, etc.
- Einfaches Starten von Warenprogrammen für jedermann möglich
- Schnelle und einfache Änderung von Warenprogrammen auch im laufenden Betrieb für individuelle Programme
- Intuitiv geführte Warenprogrammerstellung für einfachste Bedienung bei höchster Prozesssicherheit
- Farblich unterlegte Anzeigen für den schnellen Vergleich von Soll- und Istwerten
- Über Vorwahlzeiten lassen sich Programme auch nachts oder am Wochenende starten
- Kundenindividuelle Anpassungen in Standardprogrammen z.B. bei Farbe oder Aroma möglich

DETAILS

GENAUER HINSCHAUEN LOHNT SICH

Häufig sind es Kleinigkeiten, die den Unterschied machen. Deshalb sorgen wir nicht nur dafür, dass die gesamte Anlage optimal funktioniert, sondern geben uns auch bei den Details besonders viel Mühe. Mit einer sorgfältigen Verarbeitung und durchdachten, zum Teil patentierten Detaillösungen, machen wir Ihnen die Arbeit einfacher. So haben Sie lange Freude an Ihrer FESSMANN-Anlage.

- 1 Der automatische Türöffner ist bei der Ti3000 serienmäßig mit dabei.
- 2 Das FESSMANN-Hebescharnier sorgt dafür, dass weder Rauch noch Dampf durch die Anlagentür nach außen dringt und die Türdichtung geschützt wird.
- 3 Die robuste, rutschfeste Bodenplatte kann in bestehende Fabrikhallen eingelassen und hermetisch ausgegossen werden.
- 4 Das pneumatische Transportsystem mit höherer Beladungskapazität sorgt für reibungslosen Ablauf bei maximaler Beladung des Wagens.
- 5 Die innovative Luftführung sorgt für schnelle Räucher- und Trocknungszeiten und kann für alle Produktarten individuell eingestellt werden.
- 6 Die CIP-Reinigung sorgt für Sauberkeit und Hygiene, auf die Sie sich verlassen können.
- 7 Das Door-Lock-System aus rostfreiem Edelstahl für optimale Abdichtung verhindert Energieverlust.





FESSMANN GmbH und Co KG

Postfach 360, D-71351 Winnenden, Telefon 07195 701-0, Fax 07195 701-105, info@fessmann.de, www.fessmann.de