



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
AUTOVENT Für gewinnbringendes Kochen	12
ROTATHERM CARAT Wir haben den Dreh raus für das Backen	14
INTENSIVKÜHLANLAGEN Kühlen für eine verbesserte Haltbarkeit	16
HALBKONTINUIERLICHE ANLAGE TF UND TF3000 Eine gelungene Mischung	18
KONTINUIERLICHE ANLAGE TF 4000 Kontinuierlicher Vorsprung	20
KLIMAAANLAGEN Prima Klima	22
STEUERUNG / ProCES Mit der FPc 100 alles fest im Griff	24
DETAILS Genauer hinschauen lohnt sich	26



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

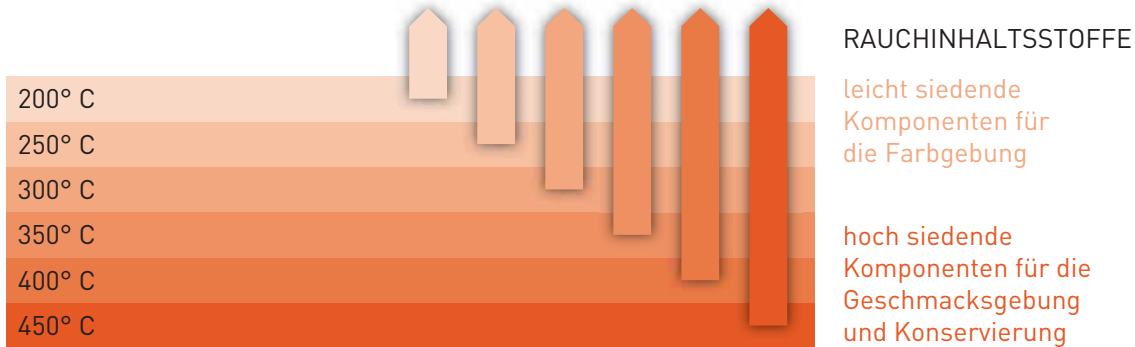
PATENTE RÄUCHER-LÖSUNGEN

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.

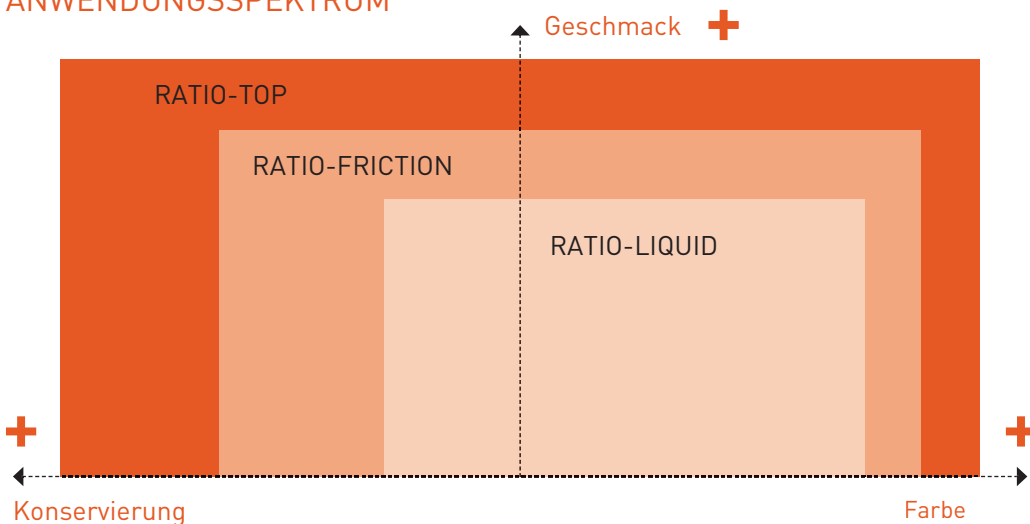
Unsere Stärke sind unsere patentierten Raucherzeuger: Das durchdachte Rauchsystem sorgt in kürzester Zeit für beste Ergebnisse. Die variablen Rauchintensitäten ermöglichen vielfältige Raucharomen und Farbnuancen. Und mit der Steuerung FPc100 wird diese erstklassige, gleichmäßige Produktqualität in Farbe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

RAUCHENTSTEHUNG



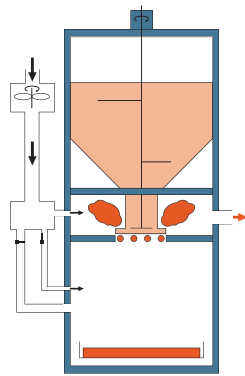
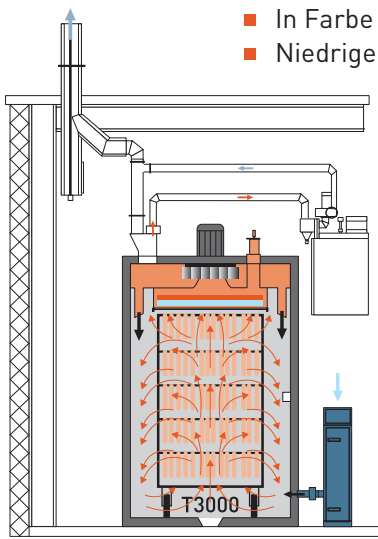
VERGLIMMTEMPERATUR

ANWENDUNGSSPEKTRUM



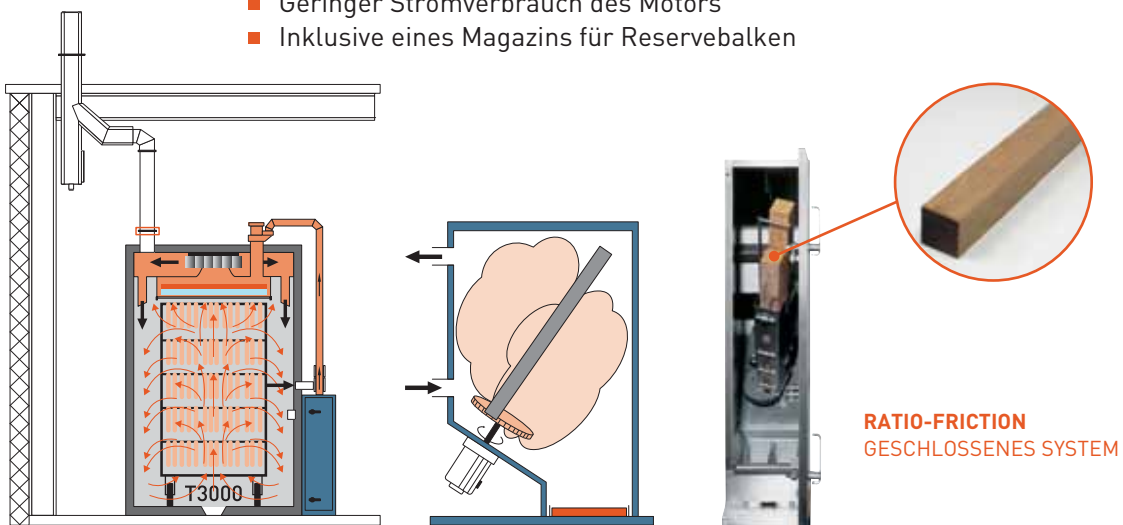
RATIO-TOP GLIMMRAUCHERZEUGER

- 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



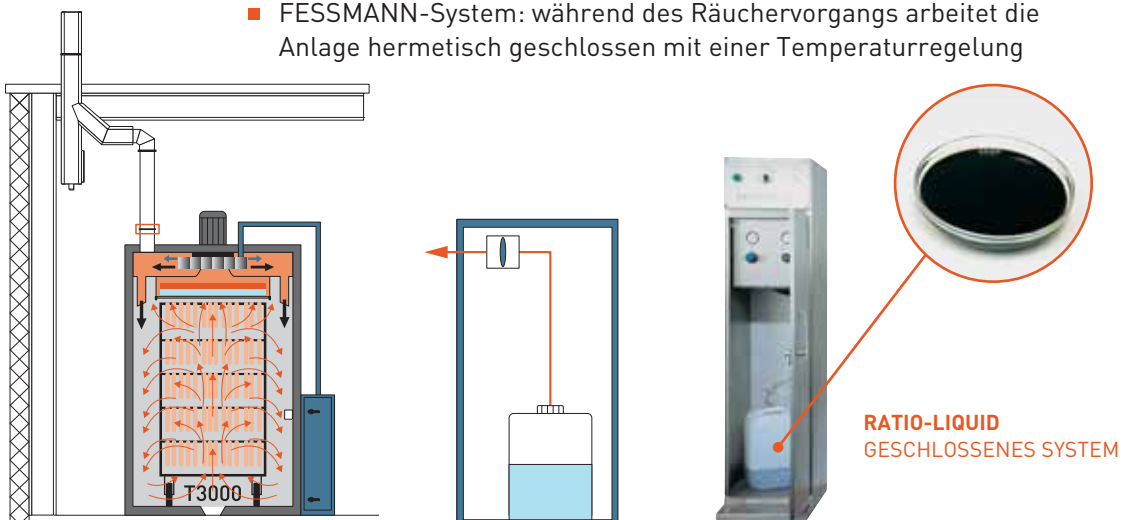
RATIO-FRICTION REIBERAUCHERZEUGER

- 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 Metzgereibetrieben 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.

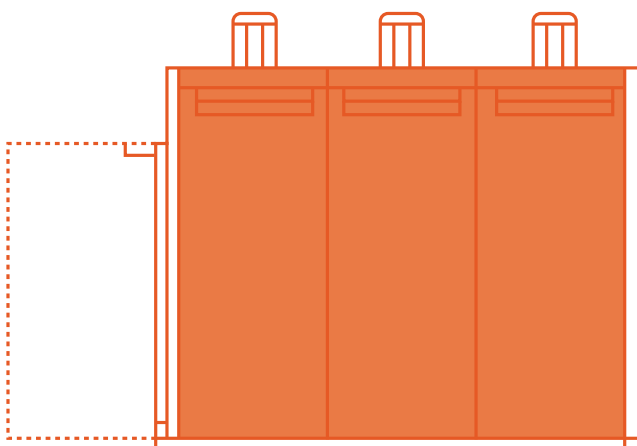


TECHNISCHE DATEN

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 = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



SEITENANSICHT T 3000
(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

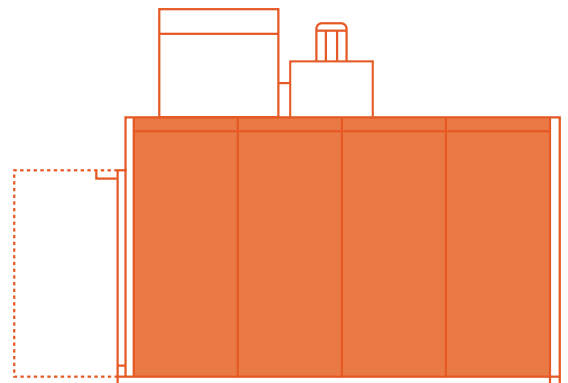
INDUSTRIEANLAGE Ti3000

GEWICHT ZU VERLIEREN, ÜBERLASSEN WIR DEN ANDEREN

Mit der Industrieanlage Ti3000 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 Panielbauweise 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 Ti3000
(MIT ZENTRALAGGREGAT)



TECHNISCHE DATEN

INDUSTRIEANLAGE ¹⁾		Ti 3000			
ABMESSUNGEN		3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche (BxT)	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 (HxBxT)	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.

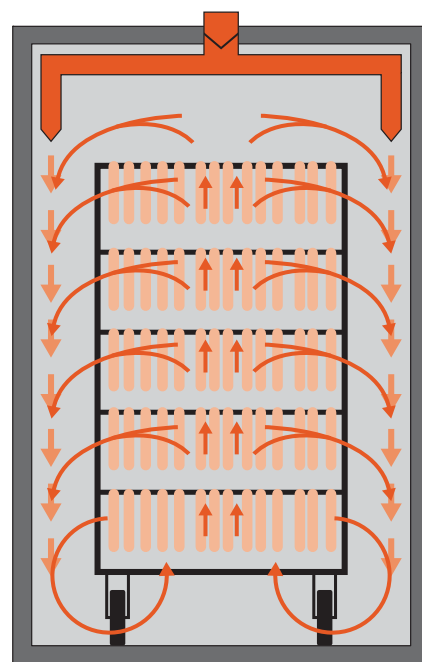
HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt

AUTOVENT

FÜR GEWINNBRINGENDES KOCHEN

AUTOVENT von FESSMANN ist die optimale, patentierte Anlage für hochwertige Kochprozesse mit 1a-Produktergebnissen. Die Anlage arbeitet so exakt, dass Überkochen und Gewichtsverluste keine Probleme mehr für Sie sind.

Die AUTOVENT-Anlage nutzt zur Luftumwälzung die Eigendynamik des Niederdruckdampfs und wandelt diese in Luftgeschwindigkeit und Heizenergie um. Sie kommt ganz ohne Umwälzgebläse aus und bietet einen wartungsfreien Betrieb. Das macht die AUTOVENT-Anlage sehr preisgünstig in der Anschaffung, extrem zuverlässig und sparsam im Verbrauch. Sie verkürzen die Produktionszeiten um ca. 10%, sparen Energie durch den Verzicht auf Umluftventilatoren und senken so Ihre Kosten!



AUTOVENT MIT
NIEDERDRUCKDAMPF-TECHNOLOGIE

TECHNISCHE DATEN

AUTOVENT-KOCHANLAGEN ¹⁾		AUTOVENT 3000					
ABMESSUNGEN		1 WAGEN	2 WAGEN	3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche (B x T)	cm	151 x 136	151 x 246	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Anlagenhöhe	cm	352	325	351	357	368	368
Mindestraumhöhe	cm	370	360	361	370	378	378
Empfohlene Raumhöhe	cm	420	420	420	420	420	420
ANSCHLUSSWERTE							
Anschlusswert ND-Kochung	kW	70	140	210	280	350	420

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.

ND = Niederdruck



5

FESSMANN

FESSMANN



ROTATHERM CARAT

WIR HABEN DEN DREH RAUS FÜR DAS BACKEN

Wertvoll: gleichmäßige Behandlung

In der RotathermCARAT®-Anlage dreht sich der ganze Beschickungswagen langsam im horizontalen Heißluft- oder Dampfstrom. Die Produkte werden von allen Seiten gleichmäßig behandelt. Die Beschickung der Etagen ist im Raster von 75 mm frei wählbar.

Hochkarätig: 1a-Qualitätsprodukte

Durch die optimale Temperaturübertragung können beim Braten, Backen und Kochen extrem hohe Prozesstemperaturen bei perfekter Qualität gefahren werden. Das bedeutet eine Verringerung des Gewichtsverlusts weit über die Hälfte im Vergleich zu konventionellen Backanlagen.

Gold wert: kurze Produktionszeiten

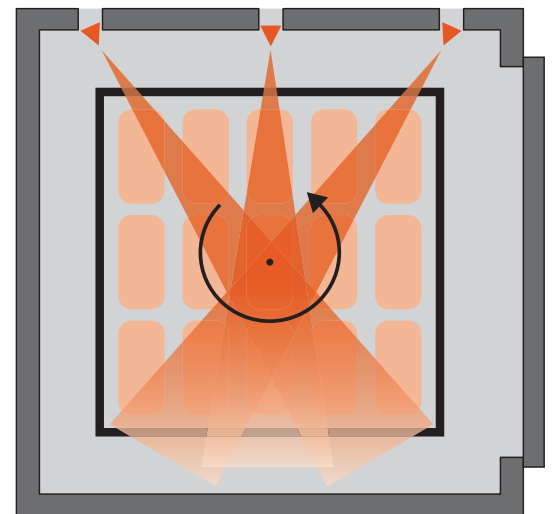
Mit kürzeren Produktionszeiten sorgt die RotathermCARAT®-Anlage für enorme Kosteneinsparungen. Beim Backen verringert sich die Zeit um bis zu 25%. Das senkt Ihre Kosten für Energie und Arbeitszeit enorm!

TECHNISCHE DATEN

RotathermCARAT® 1)		
ABMESSUNGEN		
Standfläche (B x T)	cm	198 x 187
Anlagenhöhe	cm	251
Mindestraumhöhe	cm	311
Empfohlene Raumhöhe	cm	311
Transportmaß (H x B x T)	cm	311 x 218 x 189
Aufstellhöhe (Kippmaß)	cm	330
Aufstellhöhe (H x B x T)	cm	198 x 103 x 104
HEIZLEISTUNGEN		
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	88
Anschlusswert bei Gas-Heizung	kW	80
+ EL-Zusatzheizung	kW	24
Anschlusswert bei Öl-Heizung	kW	80
+ EL Zusatzheizung	kW	24
Anschlusswert ND-Kochung	kW	45

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.

EL = elektrobeheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt, ND = Niederdruck



ROTATHERM CARAT
ANSICHT VON OBEN



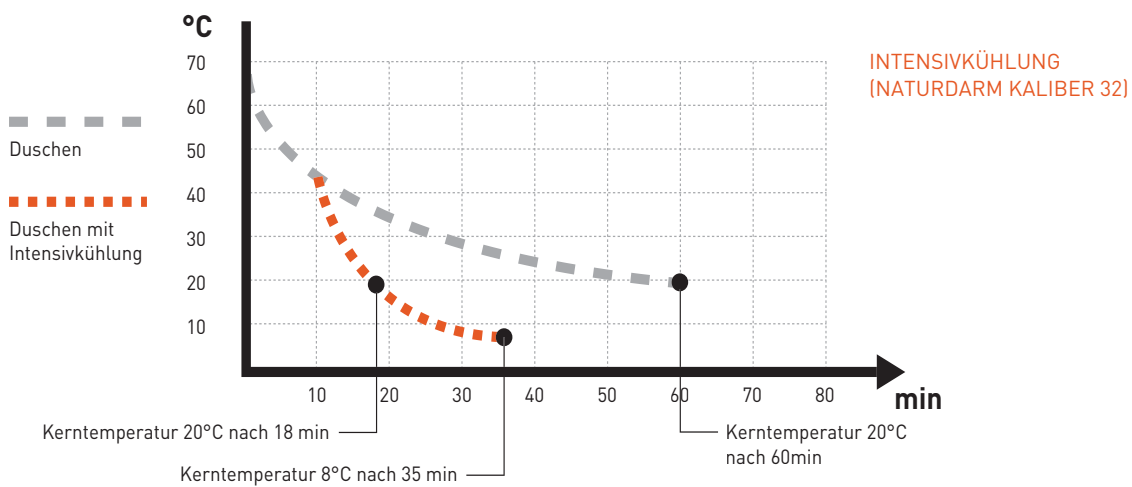
ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Noch schnelleres Herunterkühlen auf Verpackungstemperatur: bis zu 75% kürzere Kühlzeiten
- Verlängerte Haltbarkeit durch schnellstes Durchschreiten des kritischen Temperaturbereichs für Keimwachstum
- Weniger Gewichtsverlust
- Geringer Wasserverbrauch
- Weniger Flächenbedarf für Duschplätze und Kühlräume
- Zusätzliche Dampf-Kochung möglich
- Optional mit Solekreislauf lieferbar
- Für Prozesse mit Just-in-Time-Produktion

INTENSIVKÜHLANLAGEN

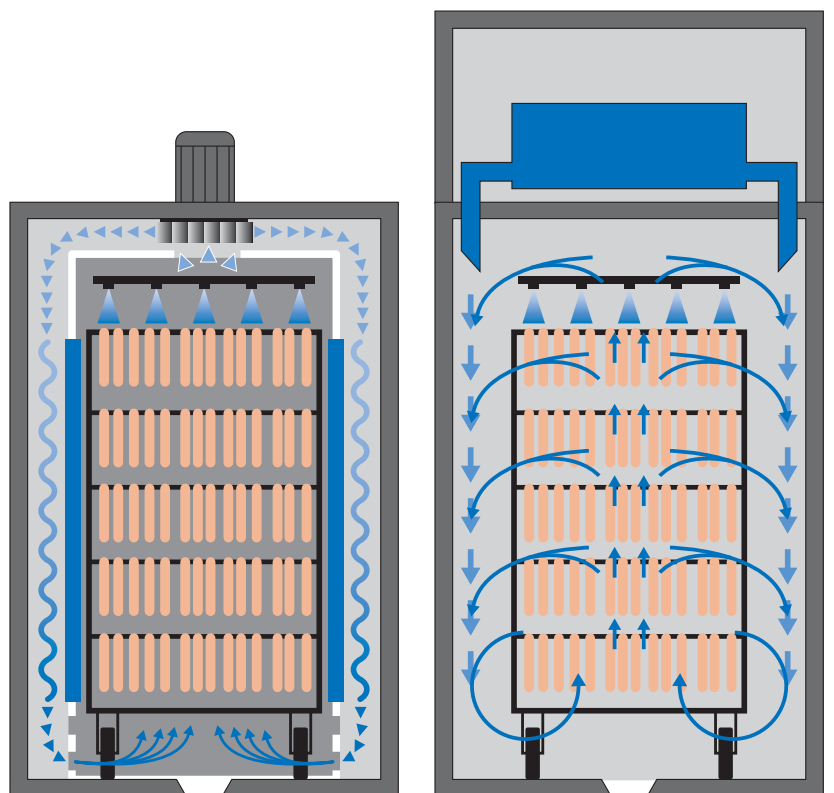
KÜHLEN FÜR EINE VERBESSERTE HALTBARKEIT

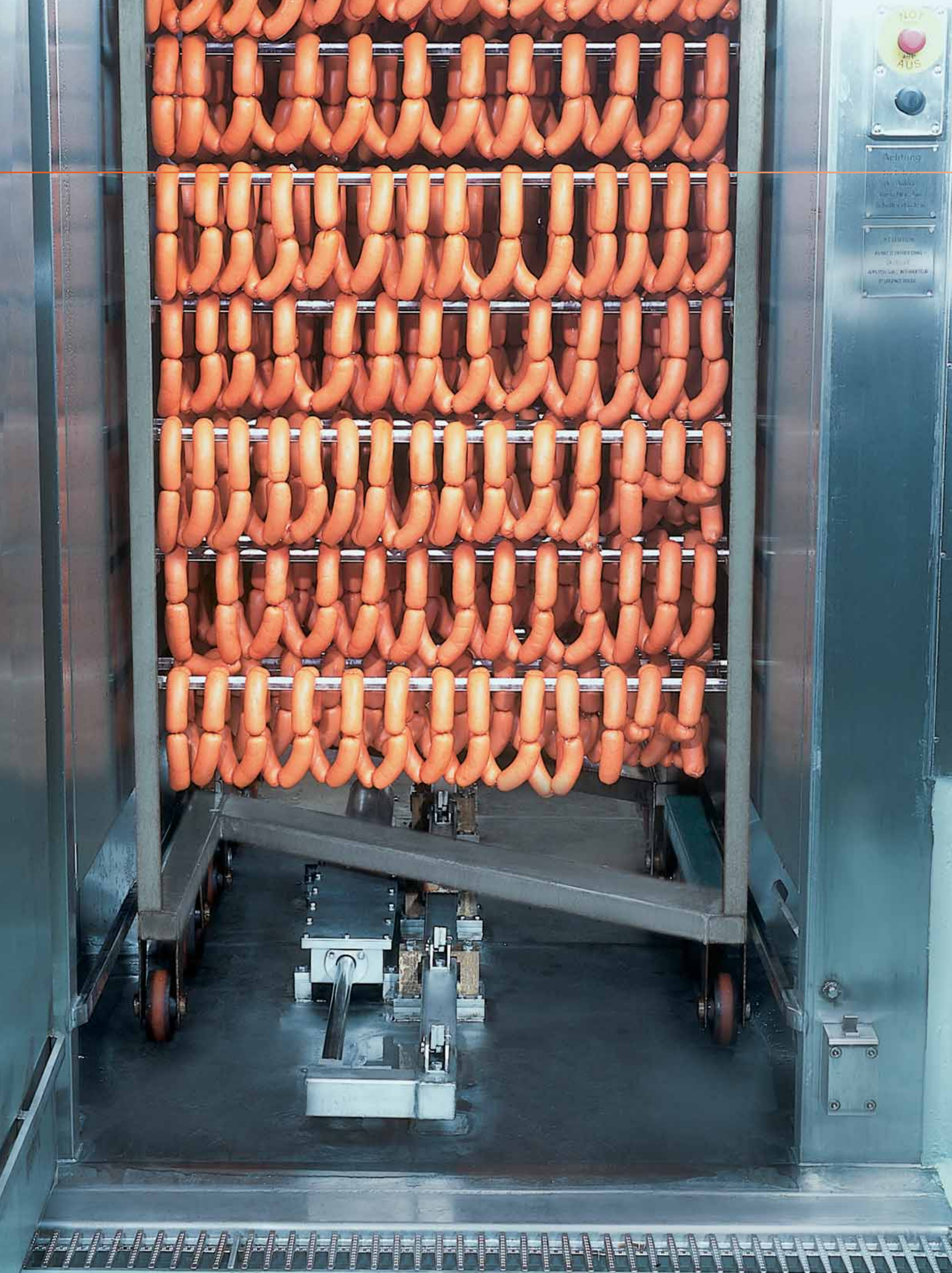
Mit einer FESSMANN-Intensivkühlung können Sie alle wärmebehandelten Produkte in einem Arbeitsvorgang mit Wasser, Luft und Sole oder einer Kombination daraus auf Verpackungstemperatur herunterkühlen.



PRINZIPSKIZZE IK 3000
(LINKS)

PRINZIPSKIZZE IKi 3000
(RECHTS)





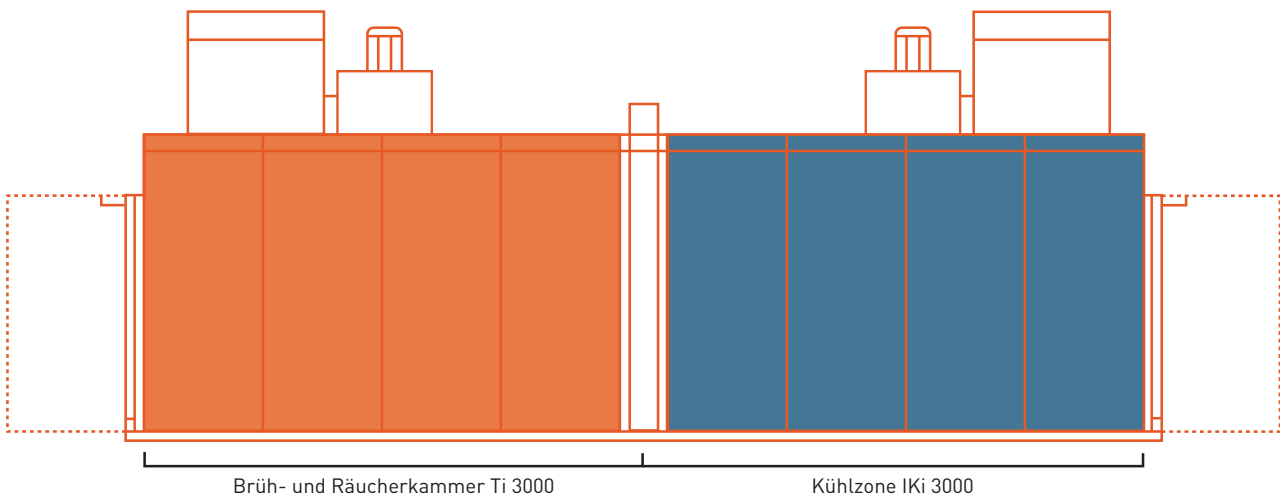
NOT
405

Achtung
Wichtig
Sicherheitsanweisung
ATTENTION
Funktionsanleitung
AVERTISSEMENT
Sécurité

HALBKONTINUIERLICHE ANLAGEN TF und TFi3000

EINE GELUNGENE MISCHUNG

Die Anlagen TF und TFi3000 bieten die wirtschaftliche Kombination von Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung. Automatisierte Arbeitsabläufe erhöhen die Produktionskapazität und senken die Betriebskosten. Der frisch befüllte Rauchwagen wird manuell auf den ersten Stellplatz der vorderen Kammer gefahren und von dort mit dem pneumatischen Transportsystem ins Zentrum der Erwärmungskammer gezogen. Anschließend wird die Prozesssteuerung aktiviert und das festgelegte Behandlungsprogramm gestartet. Der Erwärmungsprozess läuft nun vollautomatisch ab. Ist diese Phase abgeschlossen, wird der Wagen automatisch in die Kühlzone befördert. Die Produkte werden sofort entsprechend ihrer Beschaffenheit und der vorgesehenen Verpackungsart durch Dauerduche, Intervallduche und Kaltluft auf die Verpackungstemperatur in einem Just-in-Time-Prozess heruntergekühlt. Zeitgleich kann in der Brüh- und Räucherammer bereits die nächste Charge behandelt werden.



PRODUKTIONSSTUFEN
EINER TFi3000
(MIT ZENTRALAGGREGAT)

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Produktion just-in-time, steuerbarer Prozess mit reproduzierbaren Abläufen
- Wesentlich geringere Keimbildung und Kontamination – dadurch länger haltbar
- Automatisches Transportsystem in der Anlage
- Produzieren, verpacken und ausliefern innerhalb kürzester Zeit
- Geringerer Bedarf an Kühlraum-Kapazitäten
- Höhere Beladungskapazität gegenüber vergleichbaren Bodenfördersystemen durch niedrige Bauweise



ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Erhebliche Einsparung an Energiekosten
- Nutzung sämtlicher Rauchsysteme möglich
- Nur 25% des Platzbedarfes von Chargenanlagen – für maximale Rendite auf kleinstem Raum
- Vollautomatische Steuerung und Überwachung der Produktionsprozesse
- Jede Behandlungszone ist über die Steuerung getrennt regelbar in Temperatur und Feuchte
- Unübertroffene Hygiene, Trennung der Waren-Ein- und Ausgabe (HACCP)
- Hervorragende Qualitätsergebnisse in Farbe und Geschmack bei minimalem Gewichtsverlust im Vergleich zu Chargenanlagen
- Möglichkeiten zur Automatisierung der Be- und Entladung
- Modulare Bauweise: Erweiterung der Anlagenkapazität möglich
- Kurze Montage- und Inbetriebnahmezeiten



KLIMAANLAGEN

PRIMA KLIMA

Die ausgereifte Technologie von FESSMANN-Klimaanlagen vermeidet Zufälle beim Veredelungsprozess und schafft Sicherheit. Das Heiz- und Kühlsystem sorgt auch bei extremen Umweltbedingungen dafür, dass Temperatur- und Feuchtwerte exakt eingehalten werden. Damit lässt sich der Gewichtsabbau und der Reifegrad Ihrer Produkte genau regeln. Ihre Herstellungsprozesse sind exakt reproduzierbar.

FESSMANN bietet drei Anlagentypen mit und ohne Raucherzeuger für das sichere Klimatisieren von Fleisch- und Wurstprodukten an:

Klima-Entwicklungsanlagen/Reifeanlagen (KEW)

Anlagen für die Herstellung von naturgereifter und geräucherter Roh- und Dauerwurst sowie für Rohpökelerde. Klima-Reifeanlagen werden je nach Anforderung und Betriebsgröße von der Ein-Wagen-Handwerksanlage bis hin zu Industrieanlagen hergestellt. Die Steuerung FPc 100 ist ganz einfach zu bedienen und stellt die Prozess-Sicherheit in den Mittelpunkt.

Klima-Nachreifeanlagen (KNR)

Anlagen, die zum Nachreifen, Nachtrocknen und Lagern von Rohwurst, luftgetrockneter oder geräucherter Ware geeignet sind und in Größenordnungen für Handwerk und Industrie realisiert werden können. Und mit der einfach zu bedienenden Steuerung DP 05 sind alle Prozesse zentral steuer- und kontrollierbar.

Klima-Lagerräume:

Für längerfristige Lagerung

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Bauweise je nach Anforderungen frei wählbar: Edelstahlpaneel, Isolierpaneel oder Einbau in vorhandene Räume
- Passt sich vorgegebenen Räumen flexibel an
- Variabler Einsatz aller Raucherzeuger der RATIO-Familie
- Das bewährte Lüftungsprinzip arbeitet besonders energieeffizient und sorgt für zuverlässige und gleichmäßige Klimatisierung und Reifung der gesamten Charge
- Die Luftgeschwindigkeit in der Klimaanlage kann drehzahlunabhängig und individuell auf das Produkt eingestellt werden
- Optimale Kühl- und Heizleistung für hohe Entfeuchtungsleistung der Ware während der Fermentation
- Automatisches CIP-Reinigungssystem serienmäßig bei KEW
- Steuerung FPc 100 oder DP 05 für kontrollierbare Prozesse und reproduzierbare Ergebnisse

FESSMANN

FPC 100



ALLE VORTEILE DER FPC 100 AUF EINEN BLICK

- Übersichtliches Display mit permanenter Anzeige der wichtigsten Parameter wie 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

STEUERUNG FPc 100 / ProCES

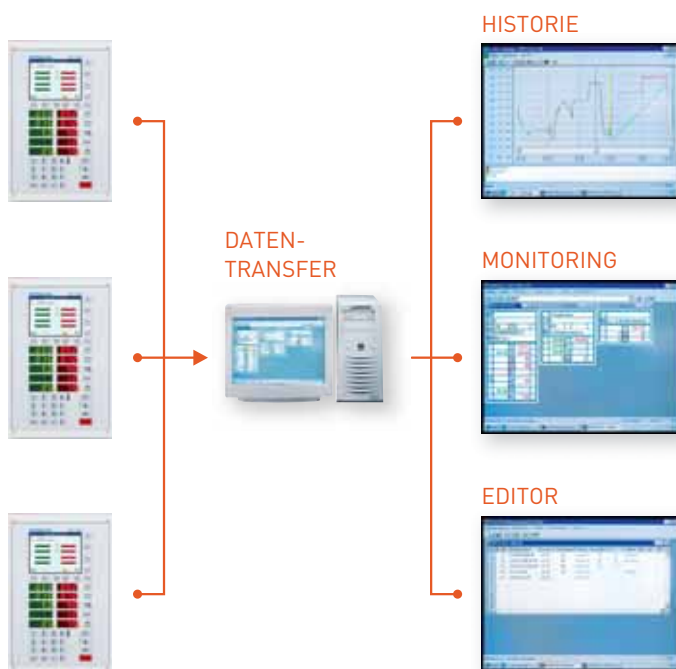
MIT DER FPc 100 ALLES FEST IM GRIFF

Nutzen Sie unser Know-how von über 80 Jahren in der Wurstherstellung und nehmen Sie sich die Zeit, Ihre Prozesse bestmöglich zu optimieren. Die FPc 100 versetzt Sie durch die intuitive Programmführung in die Lage, einzelne Programmschritte ohne technische Vorkenntnisse richtig zu programmieren. Auf dem übersichtlichen Display sehen Sie alle für Sie wichtigen Daten wie Warenprogrammdauer und Restlaufzeit des Programms, Temperaturen und Feuchte sowie den Status des angewendeten Programms. Mit farblich unterlegten Anzeigen haben Sie den Vergleich zwischen Soll- und Istwerten immer fest im Blick. Die FPc 100 passt sich flexibel Ihren Anforderungen an: So lassen sich über Vorwahlzeiten Programme auch nachts oder am Wochenende starten und es können jederzeit kundenindividuelle Anpassungen in Standardprogrammen z.B. bei Farbe oder Aroma vorgenommen werden.

Die Bedienfreundlichkeit, die Einfachheit der Programmierung und die hohe Prozesssicherheit zeichnen die FPc 100 in der Anwendung für alle thermischen Prozesse aus.

PRODUKTION VERBESSERN UND QUALITÄT SICHERN

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



DAS LEISTUNGSPROGRAMM VON ProCES AUF EINEN BLICK:

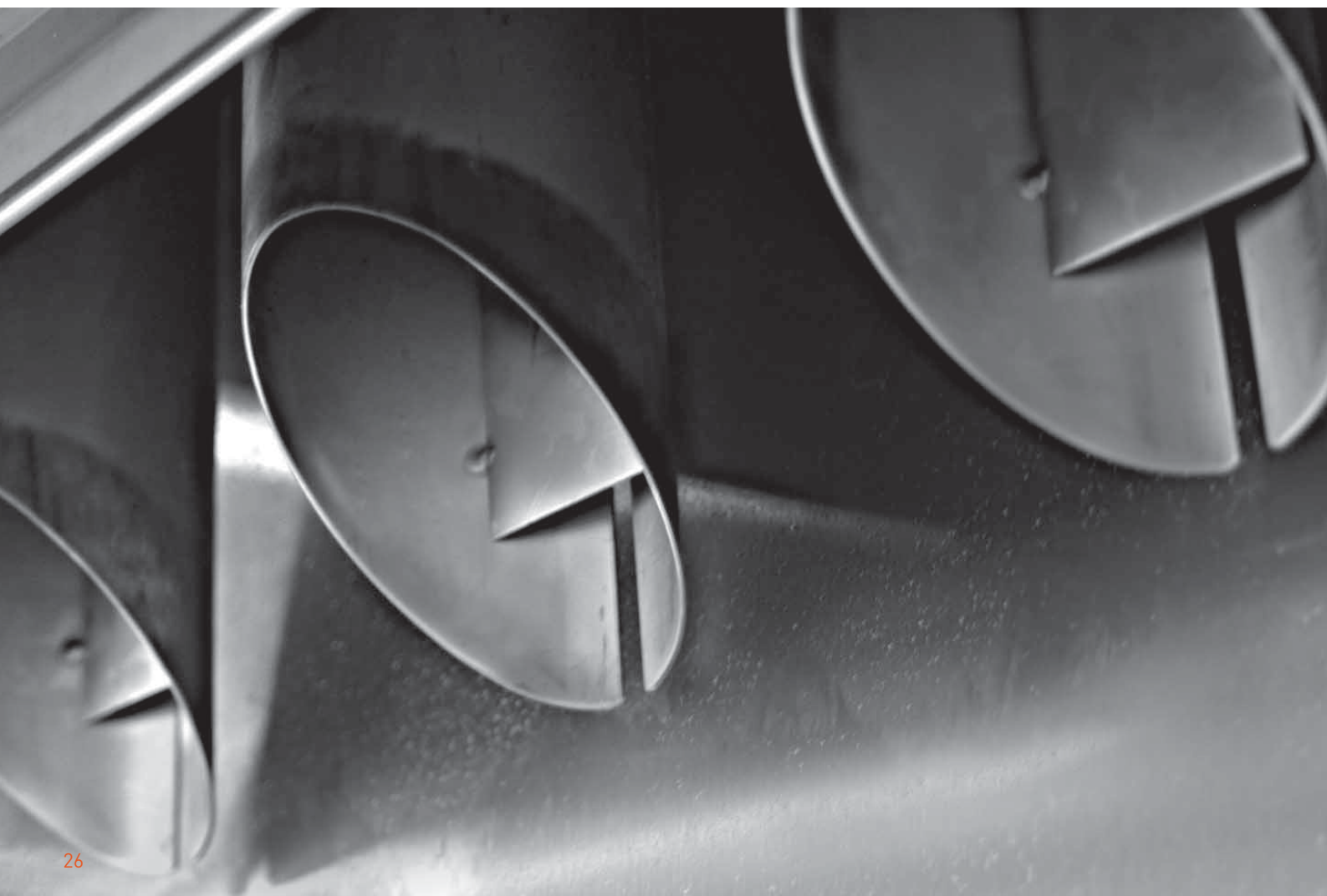
- Prozessüberwachung
- Prozessdokumentation
- Nachweisführung
- Chargenprotokollierung
- Produktionsoptimierung
- Programmpflege
- Fehlermanagement
- Anlagenüberwachung
- Integration in EN ISO 9000 - 9004
- Vernetzt bis zu 32 Anlagen, Kühl- und Lagerräume pro PC

Mindestanforderungen für Rechner
Handelsüblicher PC (ab Pentium Processor)

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 Anlagetür nach außen dringt und die Türdichtung geschützt wird.

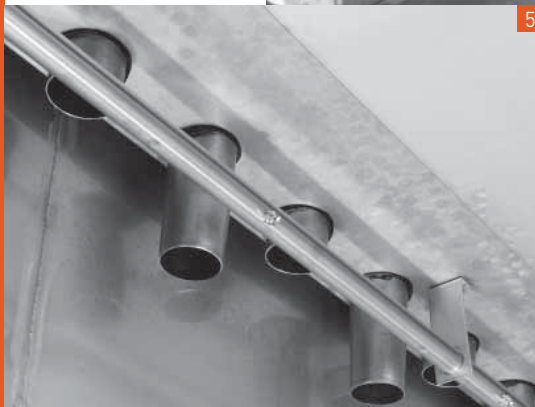
3 Die robuste, rutschfeste Bodenplatte kann in bestehende Fabrikhallen eingelassen und hermetisch ausgegossen werden.

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