



ANLAGENVIELFALT VON GERMOS UND NESS-SMOKE

GERMOS und NESS-Smoke sind Ihre Partner wenn es um Räuchern, Backen, Kochen oder Kühlen geht. Die effizienten Anlagen garantieren einen reibungslosen Betrieb mit höchster Anlagenverfügbarkeit.



GERMOS & NESS-SMOKE – HEISS-, KALTRAUCHANLAGEN

Ob Fleischprodukte, Geflügel, Fisch oder Käse – Rauch verleiht den verschiedensten Produkten Geschmack, Farbe sowie den richtigen Aroma und damit letztendlich sehr oft den ganz eigenen Charakter.

Rauchanlagen von GERMOS

Die GERMOS-Anlagen sind spezialisiert auf das Dampf-rauchverfahren. Die stabile Gehäusekonstruktion und eine ausgereifte Maschinenteknologie sorgen dafür, dass die Anlagen den Anforderungen eines industriellen Einsatzes souverän gewachsen sind. Das Baukastensystem aus präzise vorgefertigten Teilen ermöglicht eine individuelle Ausrichtung auf die Bedürfnisse unserer Kunden. Der feuchte Rauch benetzt die Ware mittels Kondensation und erzielt das gewünschte Räucherergebnis. Die GERMOS-Heißrauchanlagen bieten eine Reihe von Vorteilen:

- Die optimierte Luftumwälzung, die durch eine Wendeklappe und ein optimiertes Luftführungssystem

erreicht, garantiert eine gleichmäßige Rauchverteilung innerhalb der Kammer

- Motoren der Energieeffizienzklasse IE3
- Hygienegerechte Konstruktion mit geformten Kanälen und fugenlosem Übergang zum Kammerboden
- Dichtschließende Klappen
- Bodeneben befahrbare Anlagen mit dichtschließender, versenkt eingelassener Türdichtung
- Türen mit belastbaren Hebescharnieren aus Edelstahl
- Teerabscheider

► Optionen

- Ausführung als Dachaufbau, Rückanbau oder Durchgangsanlage
- Türen in der Ausführung als Hubtür oder Schwenktür (mit und ohne Fenster)
- Anlagen mit Deckenschienen
- Ausrüstung mit Boden- oder Deckenfördersystemen
- manuelles / halb- oder vollautomatisiertes Reinigungssystem
- Rauchwäscher, Rauchnachbehandlung optional
- Zusatzausstattungen für Klima- / Kaltrauch
- spezielle Anlagenlänge oder Anlagenbreite
- Beheizungen mit Gas oder Elektroenergie
- Automatische Türöffnung

► Daten und Fakten

Werkstoff:	Edelstahl (V2A und V4A)
Motorenleistung:	2,2 kW bis 60 kW
Leistungen:	individuelle Konstruktion, Produktion, Montage und Instandhaltung
Wandstärke:	80mm
Lieferbare Größen:	1 bis 20 Wagen, ein- und zwei-reihig, größere Ausführungen nach Absprache

Rauchanlagen von NESS-Smoke

Mit dem Anlagensystem der UNIGAR® Rauchanlagen steht dem Verarbeiter ein bewährtes Konzept für die Behandlung der Waren zur Verfügung. Die Anlagen sind komplett aus Edelstahl gefertigt und können mit Reibe-, Glimm- oder Flüssigraucherzeugern von NESS ausgestattet werden. Die einzigartige Luftführung mit patentierten Luftleitblechen garantiert eine gleichmäßige Verteilung der Luftströme in der gesamten Kammer.

► Ausstattungen:

- Feuchte-Messstation
- Automatische Klappenstellung
- Kerntemperaturfühler
- Selbstreinigungseinrichtung und Luftaufbereitungs-aggregat als Dach- oder Rückanbau
- Circo-Smoke-System®
- Automatische Türöffnung





KOCHANLAGEN

Kochanlagen von GERMOS

Kochanlagen werden aus denselben Gehäusekomponenten wie die Heißbrauchanlagen gefertigt. Bei kleineren Anlagen werden Einzelaggregate verwendet, bei Großraum-Kochanlagen kommen zentrale Maschinenhäuser zum Einsatz.

- Stabile Gehäusekonstruktion und gleichmäßige Luftumwälzung
- Energieoptimierter Betrieb
- Optionale Kerntemperaturmessung mit mehreren Messfühlern

Top Technologie sorgt für souveräne Leistung und höchste Gleichmäßigkeit bei der Bearbeitung. Die Größen können flexibel zwischen 1 und 20 Rauchwagen (1 x 1 x 2 m) in ein-, zwei- oder dreireihiger Ausführung gewählt werden. Alle Anlagen verfügen über eine solide Industrieausstattung mit vielen durchdachten Details.

Kochanlagen von NESS-Smoke

NESS GARMACHE Anlagen lassen sich zur Wärmebehandlung der unterschiedlichsten Produkte einsetzen.

NESS GARMACHE Kochkammern sind in verschiedenen Größen und Beheizungsvarianten lieferbar.

Die Wärme wird bei diesen Anlagen im unteren Bereich der Kammer links und rechts über gelochte Verteilrohre sehr

gleichmäßig zugeführt und sorgt für die homogene und schnelle Kochung der Produkte.

Auf Wunsch können die GARMACHE Kochkammern mit automatischer Türöffnung, eingebauter Dusche, Backeinrichtung und Kühleinrichtung ausgestattet werden.

BACKANLAGEN

Backanlagen von GERMOS

Backanlagen bilden eine eigene Gehäusebaureihe mit verstärkter Isolation. Alle luftführenden Aggregate liegen innerhalb des Gehäuses. Es können vertikale oder horizontale Luftführungen vorgesehen werden. Durch eine optionale automatische Drehvorrichtung können Backwagen an der Decke aufgehängt und permanent an dem heißen Luftstrom vorbeigeführt werden. Dadurch wird eine besonders hohe Gleichmäßigkeit und eine ansprechende Backkruste erzielt – speziell bei rundgeformten Produkten.

- In einreihiger Ausführung bis acht Wagen lieferbar
- verschiedene Temperaturbereiche bis über 200°C
- Querstrombelüftung
- Auch für drehbar aufgehängte Rauchwagen in Ein- oder Mehrwagenausführung
- Optional mit Ausstattung zum Kochen

Backanlagen von NESS-Smoke

Durch die besondere Luftführung über Wechselklappen und Luftleitbleche werden auf allen Ebenen der Behandlungsanlagen homogene Backergebnisse bei den Produkten erreicht.

Und dies unabhängig davon, ob das Backgut auf dem Behandlungswagen hängt oder liegt.

Die Backanlagen werden hauptsächlich mit Gasbeheizung und elektrischer für Industriebetriebe ausgerüstet und sind auch in der Kombination Hochdruckdampf-/Elektrobeheizung erhältlich. Für die Beschleunigung des Aufheizvorgangs können die Anlagen auch mit beiden Beheizungsarten gleichzeitig betrieben werden.

Neben dem Einsatz für Fleischkäse und Braten werden NESS-Anlagen speziell bei Geflügel und hier vor allem auch zum Backen von Enten erfolgreich eingesetzt.

NESS-Backanlagen können Sie auch mit Niederdruckdampf zum Kochen, Trocknen und mit Raucherzeugern aus dem Programm ergänzen.



INTENSIVKÜHLANLAGEN

Intensivkühlanlagen von GERMOS

GERMOS Intensivkühlanlagen eignen sich zum gezielten Abkühlen von erhitzter Ware. Bei dickkalibrigen Produkten entspricht die Kühlzeit in etwa der Kochzeit. Dünnkalibrige Produkte, z. B. Würstchen werden noch schneller (in ca. 30–40 Min.) auf Verpackungstemperatur gekühlt, sodass der Ausstoß einer Intensivkühlanlage höher ist, als der Ausstoß einer vergleichbaren Rauchanlage. Die Anlagen sind komplett aus rost- und säurebeständigem Edelstahl gefertigt und mit einem Hochleistungsumluftsystem, groß dimensionierten Kühlregistern und einem Intensivduschsystem ausgerüstet. In der Anlage können zeit- oder temperaturgeregelt verschiedene Kühlprogramme gefahren werden, die einen optimalen Kühlverlauf für jedes Produkt garantieren.

- Kosteneinsparung durch Verringerung des Duschwasserverbrauchs
- schnelles, gezieltes Passieren der kritischen Temperaturzone zwischen 40° und 20° C, wodurch eine Verlängerung der Haltbarkeitsdauer erreicht wird
- sofortige Verpackung bei Einstellung geeigneter Kerntemperaturen möglich
- geringere Gewichtsverluste durch Verkürzung der Kühl- und Lagerdauer
- Optimierung von Transportwegen und Einsparung von Kühlraumfläche
- kompakte Bauweise, geringe Wartungskosten, einfache Reinigung
- Erweiterungsmöglichkeit zur Frostanlage bis -6°C

Intensivkühlanlagen von NESS-Smoke

Längere Haltbarkeit und rationellere Herstellung bei verbesserter Qualität sind Ansprüche, die durch den Einsatz leistungsfähiger Intensivkühlanlagen erfüllt werden können. Die Anlagen eignen sich für fast alle Fleisch-, Fisch- und Wurtsprodukte sowie zur Herstellung von Fertiggerichten. Sie verkürzen die Abkühlzeiten nach der Wärmebehandlung und reduzieren Gewichtsverluste. Die Ausstattung umfasst ein Hochleistungslüftungssystem, eine Dusche sowie ein Lamellenkühlregister aus Edelstahl.

- Lieferbar in verschiedenen Größen ein- oder zweireihig
- Niederdruckdampf-Zusatzausrüstung
- Wirbelduschen, abgestimmt auf die benötigte Duschplatzanzahl nach Kundenwunsch – wahlweise mit Intervallduschung, Kerntemperaturgesteuerter Duschung und mit Verknüpfung zum Visualisierungs-, Dokumentationssystem.



Kombinierte Rauch- und Kühlanlagen von GERMOS

In sogenannten Kombi-Anlagen wird die Technik der Rauchanlagen sowie die Technik der Intensivkühlanlagen in einer Kammer vereint. Sämtliche technische und thermische Prozesse können somit in einer Anlage umgesetzt werden.

Alternativ kann direkt an eine Rauchanlage eine Intensivkühlanlage angegliedert werden. Die vordere Kammer

dient zum Trocknen, Räuchern und Kochen, die hintere Anlage zum Duschen und Kühlen. Die beiden Anlagen sind durch dichtschießende Türen voneinander getrennt. Als Option erfolgt die Beladung bzw. der Weitertransport durch ein automatisches Transportsystem. Dieses kann als Boden- oder Deckenfördersystem ausgelegt werden.

KLIMARAUCH / KLIMANACHREIFERÄUME VON GERMOS

Klimarauchanlagen und Klimanachreiferäume werden nach Kundenwunsch in verschiedenen Größen gefertigt und auf die Kapazitätserfordernisse oder die räumlichen Gegebenheiten abgestimmt. Lüftung sowie Heizung und Kühlung sind in einem zentralen Maschinenaggregat untergebracht.

- feinfühlig exakte Regelung von Temperatur und Feuchte
- Gleichmäßige Umluftführung durch ähnlich aufwendige Technik wie im Heißrauchbereich
- in allen gewünschten Größen lieferbar
- Verschiedene Räucherverfahren
- Rauchvernichtung

REIFEANLAGEN VON NESS-SMOKE

Erzielen sie mit der Ness-Klima-Klasse definierte und standardisierte Reife- und Trocknungsbedingungen und somit eine einheitliche und hohe Produktqualität und -sicherheit. Bedarfsgerecht konzipierte Anlagen mit einer auf das Produkt abgestimmten Luftführung und Programmaufbau garantieren bei allen schnittfesten und/oder streichfähigen Rohwürsten und Rohpökeln eine optimale Reifung und Trocknung.

- 1-Wagen bis 60-Wagen in Edelstahlausführung
- 4-Wagen bis 240-Wagen als Klimaraum in Panelbauweise
- Gleichmäßiger Gewichtsverlust durch optimale Luftführung
- Optional mit Frischluftautomatik verfügbar



Kontaktieren Sie uns:

GERMOS GmbH & Co. KG

GERMOS

NESS-Smoke GmbH & Co. KG

NESS

Eisenbahnstraße 32–34 | 73630 Remshalden

Phone +49 (0)7151/7001 0 | Telefax +49 (0)7151/7001 33

Email: info@germos.de | info@ness-smoke.de

www.germos.de | www.ness-smoke.de