

**FESSMANN**

ECO.LINE



PRODUKTIVITÄT UND  
BESTER GESCHMACK  
FÜR DAS HANDWERK.

## Hightech mit Tradition

Seit fast 100 Jahren steht FESSMANN für modernste High-  
techanlagen zur Lebensmittelbehandlung in der Fleisch,  
Wurst und Fisch verarbeitenden Industrie.

1924 in Winnenden bei Stuttgart gegründet, ist FESSMANN  
heute in mehr als 50 Ländern auf allen Kontinenten ver-  
treten. Über 80.000 Anlagen zum Räuchern, Kochen, Braten,  
Backen und Kühlen haben wir bereits ausgeliefert. Dieses  
Vertrauen in unsere Verfahrenstechnik ist unser Antrieb.  
Nicht umsonst nimmt FESSMANN im internationalen Ver-  
gleich in Qualität und Service eine Spitzenposition ein.

Und jeden Tag arbeiten wir weiter daran, noch besser zu  
werden – geschmacklich, ökologisch und ökonomisch. So  
machen wir die Umwelt, Sie und Ihre Kunden glücklich:  
Denn unsere Liebe zu Qualität geht nicht nur durch den  
Magen, sondern verbessert auch Ihre Margen. Wie? Das  
erfahren Sie auf den nächsten Seiten.







## Daten und Fakten

- 1924** Gründung durch Wilhelm Fessmann
- 1969** Auslieferung der ersten Universalanlage TURBOMAT
- 1971** Entwicklung der ersten halbkontinuierlichen Anlage TF3000
- 1972** Entwicklung der ersten Transferanlage TF4000
- 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
- 2004** FESSMANN führt ein echtes Multitalent ein: die Industrieanlage Ti3000
- 2008** Entwicklungserfolg **ECO.LINE**: mit Triplex-Isolierung, CIP-Reinigung und Frequenzumrichter
- 2010** Der Dampfraucherzeuger RATIOSTEAM vervollständigt die RATIO-Familie und die neue Steuerung **FOOD.CON** wird eingeführt
- 2013** Die von FESSMANN entwickelte Prozessüberwachungssoftware **FOOD.LOG** löst PROCES ab
- 2015** Der RATIO-HYBRID: Zwei Räucherprozesse in einem System.
- 2016** Der neu entwickelte F.LOADER ermöglicht die vollautomatische Be- und Entladung der TF4000
- 2019** Die Steuerungsgeneration **FOOD.CON<sub>2</sub>** wird mit einer OPC-UA-Schnittstelle ausgestattet
- 2021** Das Abgasreinigungssystem **ECO.CLEANAIR** setzt neue Maßstäbe für nachhaltige Abluftaufbereitung
- 2022** Durch die Digitalisierung der Anlagen wird Transparenz im Prozess und Sicherheit in der Produktion geschaffen





## FESSMANN-Anlagen haben mehr zu bieten

### Gleichmäßigkeit in Form, Geschmack und Qualität

Eine gute Wurst zeichnet sich durch ein unvergleichliches Geschmackserlebnis aus. Diesen höchsten Anspruch an Qualität gilt es mit einer hervorragenden Technik und einem durchdachten Konzept zu erfüllen. Unseren Kunden dafür die besten Anlagen zu liefern, das ist unser Anspruch an uns selbst. Deshalb entwickeln und verbessern wir unsere Maschinen kontinuierlich weiter. Dies schätzen unsere Kunden an FESSMANN und wir sorgen dafür, dass Gleichmäßigkeit in Form, Geschmack und Farbe ihre Wurst zum Erfolg macht.

### Minimaler Gewichtsverlust – maximale Effizienz

Durch minimale Gewichtsverluste beim Räuchern, Kochen, Braten und Backen erzielen Sie mit FESSMANN-Anlagen maximale Wirtschaftlichkeit. Beste Isolierung und schnelle Prozesszeiten sorgen zudem für hohe Energieeffizienz. Profitieren Sie außerdem von der Langlebigkeit unserer Maschinen – wir benutzen nur erstklassige Komponenten, die in höchster Qualität verarbeitet werden.

### Innovation und Pioniergeist

Für Ideen, die Ihre Prozesse optimieren, raucht uns gerne mal der Kopf. FESSMANN verfügt über eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung. Hier entwickeln wir mit Leidenschaft Innovationen wie z. B. die besonders umweltschonende Räucheranlage **ECO.LINE**. Mit unserem Pioniergeist haben wir weltweit Standards gesetzt, die sich in einer Vielzahl von patentierten Detaillösungen widerspiegeln. Trotzdem wollen wir uns weiter verbessern, um Ihnen auch zukünftig Produkte anbieten zu können, die Ressourcen und Ihren Geldbeutel schonen.

### Service und Erfahrung

Ihr Kauf ist unser lebenslanges Ja-Wort. Wer sich für FESSMANN entscheidet, hat immer einen kompetenten Partner an seiner Seite. Auf unsere Erfahrung können Sie sich verlassen. Wir unterstützen Sie von Beginn an bei der Planung und Anpassung der richtigen Lösung für Ihre Anforderungen. Unseren Kundendienst bekommen Sie dennoch eher selten zu sehen. Das liegt aber nicht an mangelnder Zeit, sondern daran, dass unsere Anlagen sehr ausfallsicher arbeiten und außergewöhnlich wartungsarm sind.

### Flexibilität und Sicherheit

Sie möchten Ihr Produktportfolio ändern? Mit FESSMANN kein Problem. Durch die modulare Bauweise sind unsere Anlagen jederzeit flexibel erweiterbar und konfigurierbar – ganz nach Ihrem Bedarf. Und mit unserem intelligenten Steuerungssystem **FOOD.CON<sub>2</sub>** haben Sie Ihre FESSMANN-Anlage rund um die Uhr im Griff. Auch wenn's gerade mal nicht um die Wurst geht.

## Patente Räucherlösungen

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 **FOOD.CO<sub>2</sub>** wird diese erstklassige, gleichmäßige Produktqualität in Farbe und Geschmack reproduzierbar.

Je nach Anforderung haben Sie die Wahl zwischen Glimmraucherzeuger (RATIO-TOP), Reiberaucherzeuger (RATIO-FRICTION) und Flüssigraucherzeuger (RATIO-LIQUID).

## Technische Daten

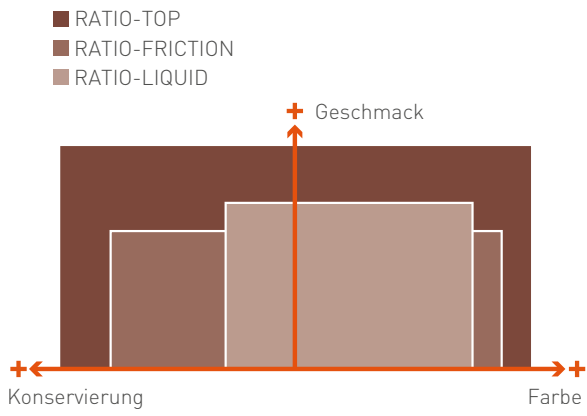
RAUCHERZEUGER	RZ325	RR325	FR325
T1800	x	x	x
T1900	x	x	x
T3000 1-2 Wagen	x	x	x



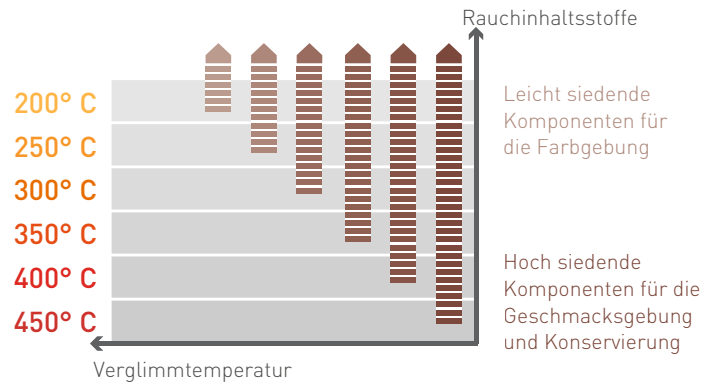
„Guter Geschmack ist uns das Wichtigste. Wenn wir den auch noch mit weniger Gewichtsverlust und mit geringerem Verbrauch erzielen können, umso besser.“



## Anwendungsspektrum

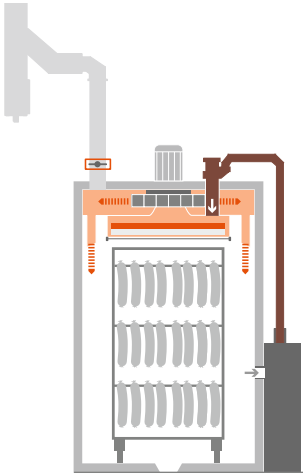


## Rauchentstehung



## RATIO-FRICTION Reiberaucherzeuger

- Mildes Raucharoma
- Variable Rauchintensitäten durch steuerbare Räucherintervalle
- Automatische Reinigungshilfe
- Kostengünstiges Räuchermaterial, Buchenholzbalken Qualität II, 80 × 80 × 800
- Geringer Verbrauch
- Sehr leise
- Unerreichte Lebensdauer des Reiberades
- Geringer Stromverbrauch des Motors im Vergleich zu herkömmlichen Systemen
- Inklusive eines Magazins für Reservebalken

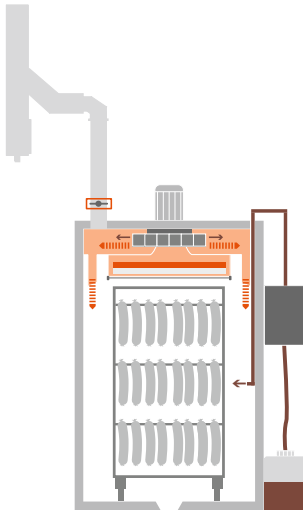


RATIO-FRICTION  
Geschlossenes System

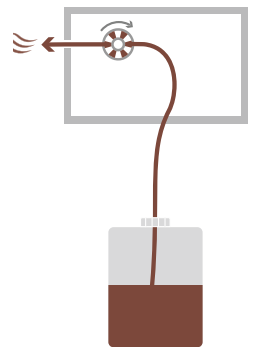


## RATIO-LIQUID Flüssigraucherzeuger

- Geringe Anschaffungskosten
- Höchste Produktqualität: feinste Zerstäubung durch Zweistoffdüse mit frequenzgesteuerter Dosierpumpe
- Minimaler Verbrauch an Flüssigrauch-Konzentrat
- FESSMANN-System: während des Räuchervorgangs arbeitet die Anlage hermetisch geschlossen bei voller Temperaturregelung
- Höchste Flexibilität: Optional in Kombination mit Fremdgeräten nutzbar.

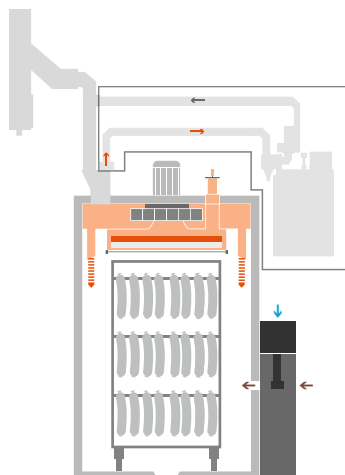


RATIO-LIQUID  
Geschlossenes System

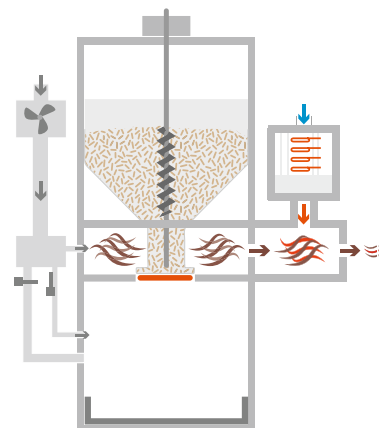


## RATIO-HYBRID Dampfraucherzeuger

- Wahlweise Glimmrauch oder Dampfrauch für individuelle Warenprogramme
- Hohe Produktqualität durch schonendes Räuchern mit Dampfrauch
- Minimaler Verbrauch an Hackschnitzeln
- Kurze Rauchzeiten
- Einfache Handhabung: reproduzierbare Rauchdichte bei Glimmrauch- und Dampfrauchanwendungen
- Verschleißarm im Vergleich zu konventionellen Dampfraucherzeugern
- Korngröße der Hackschnitzel beträgt 4-12 mm (KL2/16)



RATIO-HYBRID  
Offenes System mit reduzierter Abluft



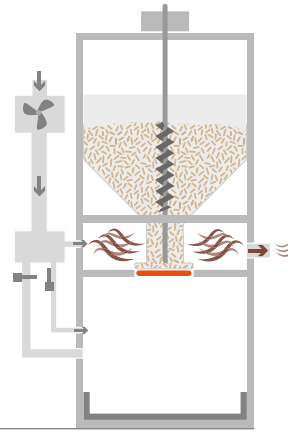
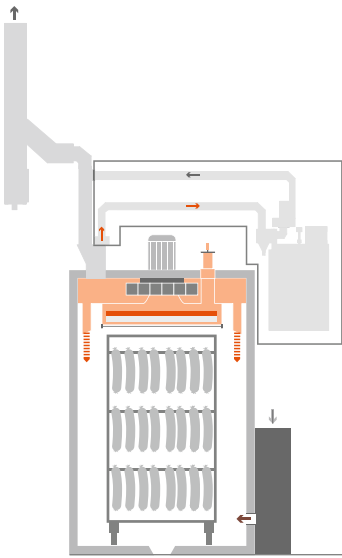


## RATIO-TOP Glimmraucherzeuger



RATIO-TOP  
Offenes System mit  
reduzierter Abluft

- Kurze Räucherzeiten durch schnelle Erzeugung höchster Rauchkonzentration
- Variable Rauchintensität
- Vielfältige Raucharomen und Farbnuancen
- Über **FOOD.CO<sub>2</sub>**-Steuerung wählbare TOPs:
  - TOP 1: Leichtrauch
  - TOP 2: Mittelrauch
  - TOP 3: Intensivrauch
- In Farbe und Geschmack erstklassige, gleichmäßige Produktqualität
- Niedrige Kosten, sparsamer Verbrauch an Räuchermaterial
- Korngröße der Hackschnitzel beträgt 4-12 mm (KL2/16)
- Automatische Reinigungshilfe



„Die Anlage wurde perfekt an unsere Wünsche angepasst. So stellen wir uns zukunfts-fähige Investitionen vor.“





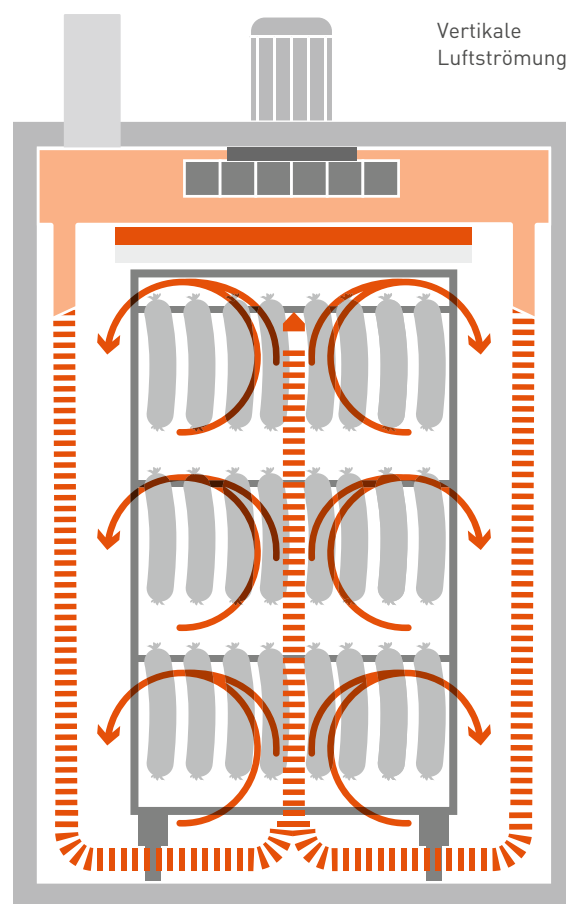
## Vorteile auf einen Blick

- Minimaler Platzverbrauch durch kompakte Bauweise
- Geringer Reinigungsaufwand durch integrierte Reinigungseinrichtung
- Ein Arbeitsgang für Erwärmen, Trocknen, Räuchern und Brühen
- Niedrige Produktionskosten durch geringen Räuchermitteilverbrauch und niedrigen Anschlusswert
- Perfekte Kontrolle über Arbeitszeit, Temperatur und Befeuchtung mit der **FOOD.CO<sub>2</sub>**
- Lange Lebensdauer dank dampfdichter Edelstahl-Bauweise

## Großer Geschmack auf kleinstem Raum

Die kompakten Turbomatanlagen **T1800** und **T1900** sind die optimale Lösung für kleine und mittelständische Unternehmen. Denn sie benötigen extra wenig Platz und zeichnen sich durch eine besonders geringe Höhe aus. Und das bei einem Fassungsvermögen, das Sie kaum fassen können! Auch die Montage ist spielend einfach: aufstellen, ausrichten, anschließen – fertig! Dabei stehen die T1800 und die T1900 den „großen“ FESSMANN-Anlagen für die Industrie in Technologie und Geschmacks-erzeugung in nichts nach.

Die Turbomatanlagen **T1800** und **T1900** können mit den bewährten Räuchersystemen der FESSMANN Ratio-Familie ausgestattet werden. In einem Arbeitsgang wird die Ware erwärmt, getrocknet, geräuchert und gebrüht. Die **FOOD.CO<sub>2</sub>**-Steuerung kontrolliert und bedient vollautomatisch Temperaturen und Befeuchtung und die serienmäßig integrierte Reinigungseinrichtung macht Hygiene zum Kinderspiel. Das bedeutet für Sie: geringen Arbeitsaufwand bei höchster Qualität.







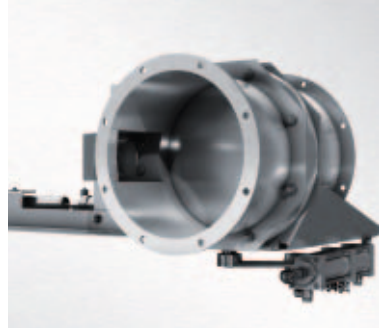
Edelstahl-Hebescharnier



Einzigartige FESSMANN-Luftführung



Edelstahl-Türverschluss



FESSMANN-RATIO-Klappe



„Nicht umsonst seit über 30 Jahren  
das erfolgreichste Universalsystem  
zum Kochen und Räuchern.“



## Vorteile auf einen Blick

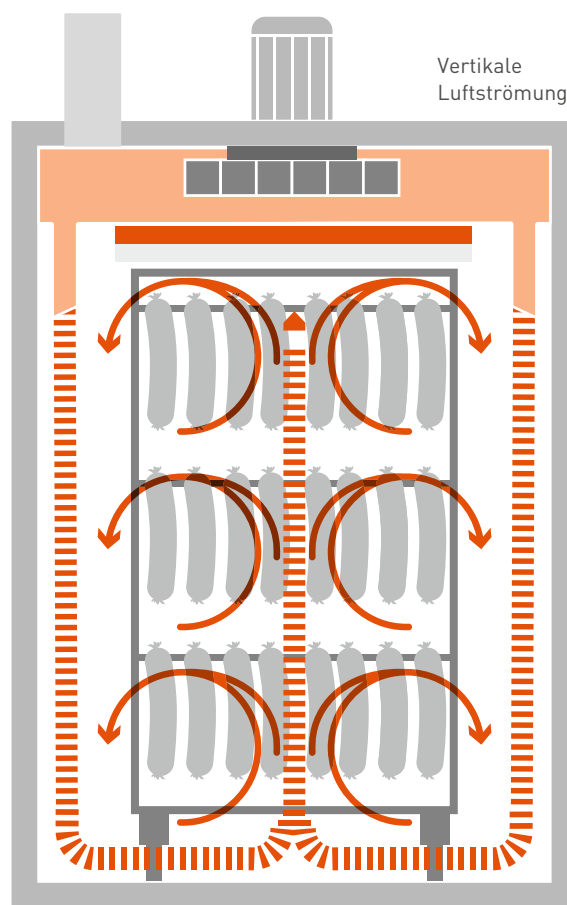
- Komplett aus Edelstahl gefertigt mit niedriger Bauhöhe
- Automatische Reinigungshilfe serienmäßig
- Verschiedene Beheizungsarten zur Auswahl
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse
- 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

## Qualität aus Tradition

In modernen Metzgereibetrieben besteht die Herausforderung heute darin, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren. Mit den FESSMANN-Turbomaten **T2500** und **T3000** erreichen Sie beides: Qualität und Produktivität.

Die bewährte FESSMANN-Technologie mit stufenlosem 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 **FOOD.CO<sub>2</sub>**-Steuerung haben Sie mit geringem Personaleinsatz alles fest im Griff.

Reproduzierbare und stets gleichmäßige Ergebnisse verleihen dem Turbomat höchste Zuverlässigkeit und sichert Ihnen die Prozesssicherheit. Modellauswahl und optionale Ausstattungsmerkmale ermöglichen eine optimale Anpassung der Turbomat-Universalanlage an Ihre Bedürfnisse.







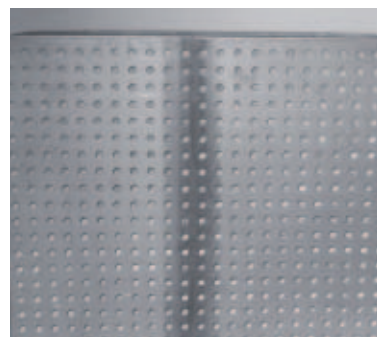
Edelstahl-Einsatzkorb mit Klappe



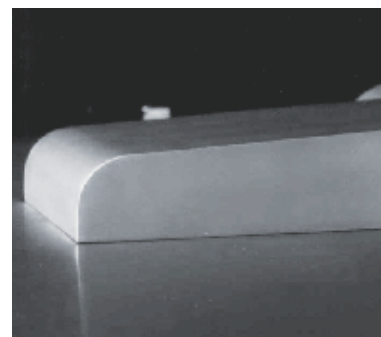
Kesselschwimmer



Edelstahl-Bodeneinsatz



Isolierter Kesseldeckel





## Da kocht nichts über – außer die Begeisterung für Ihr Produkt

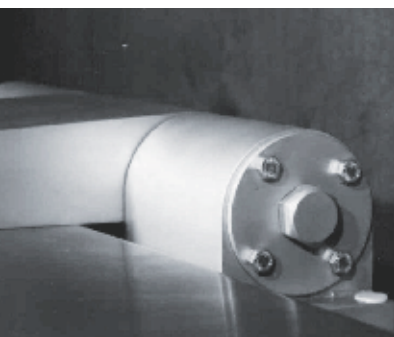
Noch nie war Qualität so energiesparend! Durch seine einzigartige Wärmeisolation garantiert der **NOVA-Kochkessel** nicht nur eine erstklassige Energieausnutzung – die gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Kesselboden sorgt zudem für gleichbleibend erstklassige Kochprodukte. Das bedeutet für Sie: steigende Qualität und sinkende Kosten.

Der Kessel ist lieferbar mit einem Fassungsvermögen von 300–1000 Litern. Und er kocht nicht nur mit Wasser! Sie haben die Wahl zwischen Elektro-, Gas-, Öl- (300 l, 400 l, 600 l) und Hochdruckdampf-Beheizung (600 l, 1000 l). Sein besonderes Hygienesdesign aus Edelstahl und die Antischmutzkante machen den Kessel zu einem wahren Reinlichkeitswunder. Mit der serienmäßigen Steuerung **NOVA.CON** lassen sich Vorwahlzeiten, Kochtemperaturen und Behandlungszeiten leicht einstellen und der Erfolg ist vorprogrammiert.

Übrigens: Grundsätzlich sind FESSMANN-Kesselanlagen mit Einlassventilen für Kalt- und Warmwasser in der Serie ausgestattet und werden in Fertigbauweise geliefert. Optional ist die Ausstattung mit Kerntemperaturfunktion möglich.

### Technische Daten

KOCHKESSEL		GR1	GR2	GR3	GR4	GR5	GR6	GR7
ABMESSUNGEN		200/250 L	300 L	400 L	600 L	600 L	800 L	1000 L
Standfläche (B x T) außen	cm	90x122	100x122	130x122	130x122	165x122	165x122	200x122
Innenmaße (B x T x H)	cm	70x80x49	80x80x49	110x80x49	110x80x63	145x88x49	145x88x63	180x88x63
HEIZLEISTUNGEN								
Anschlusswerte bei HD-Heizung	kW	54	65	85	127	127	170	215
Anschlusswerte bei ND-Heizung	kW	23	28	38	56	56	75	95
Anschlusswerte bei EL-Heizung	kW	15,4	17,6	24,2	–	28,6	–	–
Anschlusswerte bei Gas- Ölheizung	kW	32	34	37	–	43	–	–





Fleischkäse



Chicken Wings



Krustenschinken



Hähnchen



## Vorteile auf einen Blick

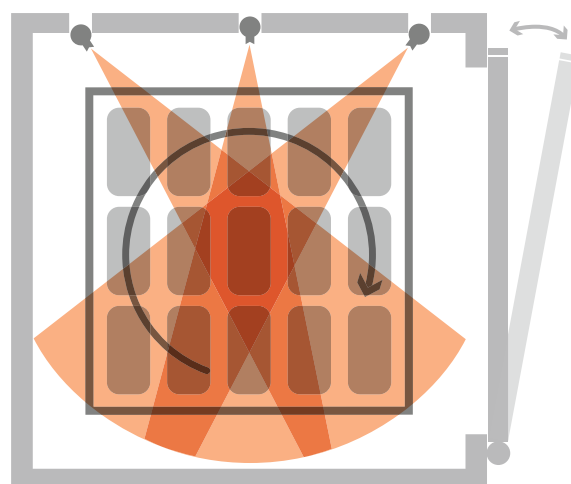
- Beste Backergebnisse dank einzigartiger Rotationstechnologie
- Kapazitätssteigerungen von bis zu 100%
- Kurze Aufheiz- und Backzeiten
- Bis zu zweifache Wagenbeladung im Vergleich zu Standardbackanlagen
- Geringerer Gewichtsverlust im Vergleich zu herkömmlichen Anlagen (eine Amortisation der Investitionskosten allein durch die Gewichtsverlusteinsparung ist in weniger als 6 Monaten möglich)
- Reduktion des Flächenbedarfs
- Einsparen von Heizenergie durch hochwertige Isolierung
- Optional eingebaute CIP-Reinigung zur Reduktion des Personalaufwands

## Unser Geheimrezept: Backen mit 360°

Die FESSMANN-**RotathermCarat** steht für hochkarätige Backergebnisse dank besonderer Rotations-Backtechnologie. In einzigartiger Weise kombiniert sie die innovative Drehung des Backwagens mit der auf das Zentrum fokussierten Luftströmung aus drei vertikalen Luftauslässen (siehe Bild). Sie eignet sich so zum Backen, Kochen und Heißluftgaren im Chargenbetrieb.

Steigern Sie mit der FESSMANN-RotathermCarat Ihre Gewinne und senken Sie Ihre Kosten. Lassen Sie sich überzeugen von absoluter Premiumqualität und maximaler Kapazitätsauslastung.

Die innovative Technologie ermöglicht Ihnen die Entwicklung und das Design völlig neuartiger Produkte, z. B. von Pasteten oder Teig-Fleisch-Kombinationen. Erzielen Sie krosse Oberflächen mit rustikalem Geschmack ganz ohne Verbrennungen. Das Ablösen der Backkruste bei Slicerware ist kein Thema mehr. Ausschussware ist passé. Durch besonders kurze Aufheiz- und Backzeiten, beste Isolierung sowie eine sehr hohe Lebensdauer sparen Sie außerdem Energie und Geld. Und auch mit dieser Anlage reduzieren Sie den Gewichtsverlust erheblich – aber nicht nur den, sondern auch Ihren Flächenbedarf.



RotathermCarat  
Ansicht von oben

## Technische Daten

RotathermCarat <sup>1)</sup>		
ABMESSUNGEN		
Standfläche (B×T)	cm	198 × 187
Höhe Korpus	cm	251
Mindestraumhöhe	cm	335
Empfohlene Raumhöhe	cm	-
Backwagen (H×B×T)	cm	198 × 103 × 104
Backblech (B×T)	cm	94 × 100
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

<sup>1)</sup> 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 = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt, ND = Niederdruck.

RotathermCarat



Konventionelle Backanlage





## Vorteile auf einen Blick

- Einfache Bedienbarkeit: intuitive, übersichtliche und ergonomische Programmführung
- Maximale Verfügbarkeit und geringe Ausfallzeiten durch Eigendiagnose und Feldbus-Anbindung wichtiger Bauteile
- Fernwartungen durch externen Zugriff ermöglichen Service und Programloptimierung rund um die Uhr
- Während der laufenden Warenprogramme immer aktuell und präzise auf dem Display: Verlaufsanzeige von Kammertemperatur, Kerntemperatur, Feuchte und mehr
- Möglichkeit der Chargeneingabe
- Darstellung auf mobilen Endgeräten möglich
- Parallele Steuerung und Überwachung von bis zu 4 Anlagen
- Touchscreen mit speziellem Schutzglas: schnell in der Bedienung und sicher gegen Feuchtigkeit
- Durch den Passwortschutz auf verschiedenen Ebenen können die Programme gegen unbefugten Zugriff geschützt werden



# FOOD.CON<sub>2</sub>

## Vorreiter einer neuen Generation

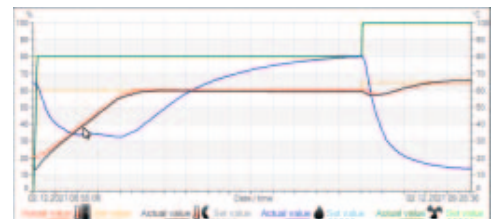
Die neue **FOOD.CON<sub>2</sub>**-Steuerung sieht gut aus, ist einfach zu bedienen und sorgt konstant für beste Qualität.

Qualitativ hochwertige Produkte in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie zu schaffen, heißt den Wunsch nach Flexibilität in der Warenherstellung und die unbedingte Prozesssicherheit miteinander in Balance zu bringen. Dafür sind eine konstante, lückenlose Überwachung aller Prozesse und Warenabläufe und eine sorgfältige Dokumentation jedes Eingriffs in den Programmablauf unerlässlich: Nur so können Fehler vermieden werden, die sich später zu großen Ausfällen oder Kosten summieren würden. Hier ist eine Software erforderlich, die auch bei vielen parallel ablaufenden Prozessen, einer großen Anzahl von Anlagen und unter dem Druck stetig wachsender Anforderungen an die Prozesskontrollen den Überblick behält.

## Mit **FOOD.LOG** wissen was läuft

Die im Hause FESSMANN entwickelte Software zur Prozessüberwachung ist mit ihrer bedienerfreundlichen, Windows-basierten Steuerung die einfache Antwort auf komplexe Produktionsabläufe. Mit **FOOD.LOG** erhalten Sie einen umfassenden Überblick über alle Daten, die zur Qualitätssicherung Ihrer Produkte erforderlich sind. Die ergonomische, intuitive Benutzerführung und die Speicherung aller relevanten Daten in einer Datenbank machen es Anwendern von **FOOD.LOG** ganz einfach, auch viele Anlagen gleichzeitig zu überwachen.

Für jeden Betrieb das richtige Programm. Sie können zwischen **FOOD.LOG** basic, professional und enterprise wählen, um Ihren individuellen Ansprüchen an die Produktionsüberwachung gerecht zu werden. Optimale Prozessüberwachung bei einfachster Bedienung – mit **FOOD.LOG** entgeht Ihnen in Zukunft nichts mehr. Es lassen sich sämtliche Anlagen- und Betriebszustände genauestens dokumentieren. Alle prozessrelevanten Daten, wie Kammer- und Kerntemperatur, F-Wert, Prozessdauer oder relative Feuchte, werden von dem Programm erfasst und gespeichert. **FOOD.LOG** ermöglicht die exakte Produktionskontrolle und Nachweisführung – auch nach DIN ISO 9000.



Das Leistungsprogramm von **FOOD.LOG** 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





„Wir gehen nicht nur mit dem Gewicht Ihrer Produkte, sondern auch mit Ihrer Energie sehr sparsam um.“



## ECO.LINE – energiesparendes Multitalent

Die neuen TURBOMAT-Anlagen von FESSMANN arbeiten besonders wirtschaftlich und flexibel. Dank einer weiterentwickelten Paneelbauweise mit Triplex-Isolierung konnte der Wärmeverlust um mehr als zwanzig Prozent reduziert werden.

Die automatische Cleaning-in-Place-Reinigung (CIP-Reinigung) sorgt für eine umweltfreundliche und zugleich komfortable Reinigung der Anlage. Der im Standard eingebaute Frequenzumrichter ermöglicht die Drehzahl individuell zu regeln und rundet die Vorteile ab: Es können verschiedene Produkte in einer Anlage verarbeitet werden.

### UNSER BEITRAG ZUR SCHONUNG VON RESSOURCEN

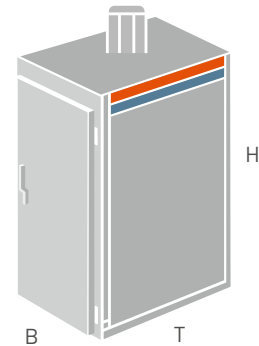
- Alle Anlagen verfügen über die einzigartige Triplex-Isolierung: Edelstahl-Seitenwand ohne Wärmebrücken plus Isolierung aus PU-Schaum und zusätzlicher nicht brennbarer Isolierplatte
- Intelligente Silikondichtungen halten jede Öffnung dicht, sodass auch durch Deckel und Türen keine Energie entweichen kann
- Einsatz von energieeffizienten Motoren in allen Anlagen nach neuestem EU-Standard (IEC 60034-30)
- Frequenzumrichter für die schonende und effiziente Produktbehandlung
- Die umweltschonende CIP-Anlagenreinigung minimiert den Verbrauch an Wasser und Reinigungsmittel durch intelligente Steuerungstechnologie
- Modernste Steuerungstechnik optimiert den Kühlprozess und verringert den Energieverbrauch bei gleichbleibender Produktqualität
- Die FESSMANN-RATIO-Raucherzeuger benötigen bis zu 50 % weniger Räuchermaterial bei gleichmäßigerem und intensiverem Rauchergebnis
- Das Abgasreinigungssystem **ECO.CLEANAIR** vernichtet durch seinen dreistufigen Prozess alle schädlichen Rauchgasbestandteile und das bei minimalem Energieeinsatz

## TECHNISCHE DATEN

### T1800 und T1900

TURBOMAT <sup>1)</sup>		T1800	T1900
ABMESSUNGEN		1 WAGEN	1 WAGEN
Standfläche HD (B×T)	cm	126 × 109	126 × 109
Höhe bei Beheizungsart EL/HD, Korpus	cm	195	220
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	195	220
Mindestraumhöhe EL/HD	cm	250	275
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm	275	300
Rauchwagen-Abmessungen (H×B×T)	cm	142 × 91 × 80	168 × 91 × 80
Max. Spießlänge	cm	90	90
HEIZLEISTUNGEN			
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	34	34
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	22,5	22,5
Anschlusswert bei Gas-/Ölheizung	kW	25	25

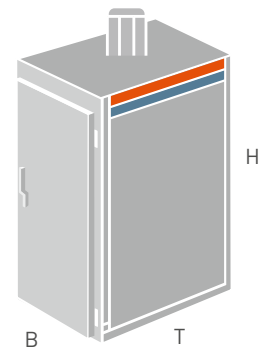
<sup>1)</sup> Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen. HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



### T2500 und T3000

TURBOMAT <sup>1)</sup>		T2500	T3000
ABMESSUNGEN		1 WAGEN	1 WAGEN
Standfläche HD (B×T)	cm	151 × 136	151 × 136
Höhe bei Beheizungsart EL/HD, Korpus	cm	220	250
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	220	265
Mindestraumhöhe EL/HD	cm	303	333
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm	310	340
Rauchwagen-Abmessungen (H×B×T)	cm	168 × 104 × 102	198 × 104 × 102
Max. Spießlänge	cm	100	100
HEIZLEISTUNGEN			
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	34	34
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	28,35	28,35
Anschlusswert bei Gas-/Ölheizung	kW	37	37

<sup>1)</sup> Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen. HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektroheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt





„Ich bin fest davon überzeugt, dass die Rezeptur und eine überzeugende Technik mit hoher Zuverlässigkeit die Erfolgsfaktoren für eine gute Wurst sind.“

Uli Fessmann

## Ihre FESSMANN-Vorteile auf einen Blick

- 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 **FOOD.CON<sub>2</sub>**
- Exakte Produktionskontrolle und Nachweisführung dank der FESSMANN-Prozessüberwachungs-Software **FOOD.LOG**
- Individuelle Anpassung der Raucherzeuger an Ihre Anforderungen
- Langlebig durch hochwertigste Materialien und beste Verarbeitung
- Energieeffizient durch beste Isolierung
- Zukunftssicher: Beheizung wahlweise mit Strom, Hochdruckdampf, Gas, Thermoöl oder Öl
- Effiziente Abgasreinigung durch den thermokatalytischen Nachverbrenner **ECO.CLEANAIR**



**FESSMANN GmbH und Co KG**

Herzog-Philipp-Straße 39, D-71364 Winnenden, Telefon 07195 701-0,  
Fax 07195 701-105, info@fessmann.de, www.fessmann.com



Technische Änderungen vorbehalten, Stand 02/2022