

FESSMANN

ECO.LINE



PRODUKTIVITÄT UND
BESTER GESCHMACK
FÜR DAS HANDWERK.

Hightech mit Tradition

Seit fast 100 Jahren steht FESSMANN für modernste Hightechanlagen 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 vertreten. 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 Vergleich 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
- 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
- 2003** Mit der TF4000 können nun auch Naturdärme kontinuierlich produziert werden
- 2004** FESSMANN führt ein echtes Multitalent ein: die Industrieanlage Ti3000
- 2007** Die TF4000 wird mit einer neuen Steuerungsgeneration **TRANS.CO^{AN}** ausgestattet
- 2008** Entwicklungserfolg bei FESSMANN: die **ECO.LINE** mit Triplex-Isolierung, CIP-Reinigung und Frequenzumrichter
- 2010** Die neue Steuerung **FOOD.CO^{AN}** und der neue Dampfraucherzeuger RATIO-STEAM werden auf der IFFA vorgestellt



FESSMANN-Anlagen haben mehr zu bieten

Gleichmäßigkeit in Form, Geschmack und Qualität

Eine gute Wurst zeichnet sich dadurch aus, dass sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis ist. Diesen Anspruch an Qualität gilt es mit einer hervorragenden Technik und einem durchdachten Konzept zu erfüllen. Reproduzierbarkeit und Zuverlässigkeit von Produkten entstehen nur bei kontinuierlicher Entwicklung und Verbesserung. Denn dies schätzen unsere Kunden an FESSMANN und wir sorgen dafür, dass gleichbleibender Geschmack sowie gleichmäßige Farbe und Qualität die 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** 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.N** 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).

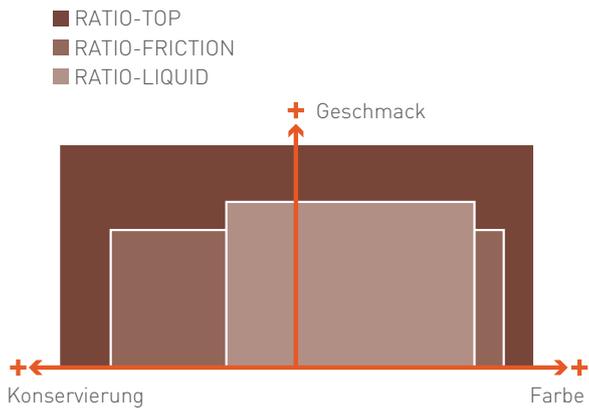
Technische Daten

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

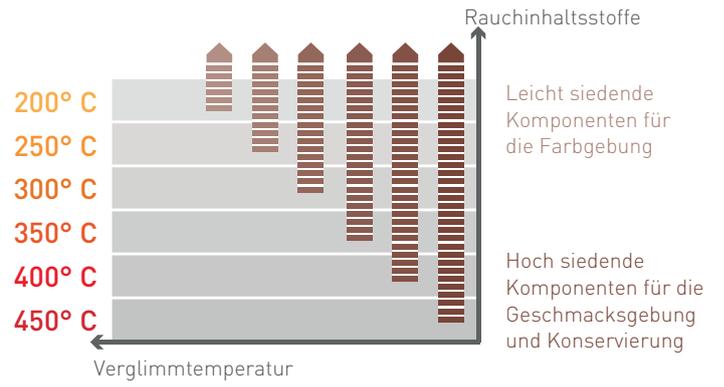


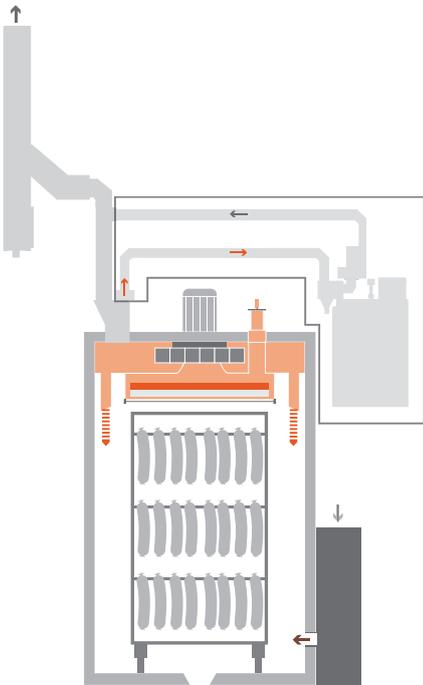
„Guter Geschmack ist uns das Wichtigste. Wenn wir den auch noch mit weniger Gewichtsverlust und mit geringerem Verbrauch erzielen können, umso besser.“

Anwendungsspektrum



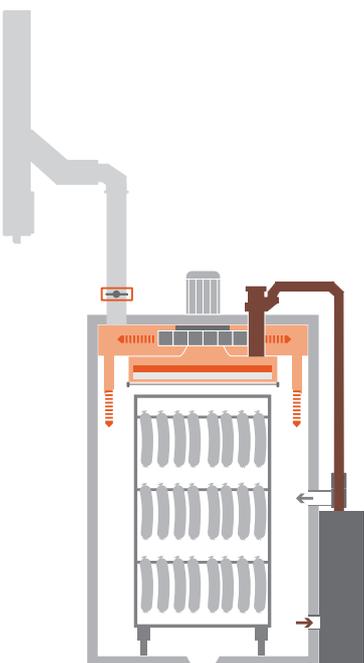
Rauchentstehung





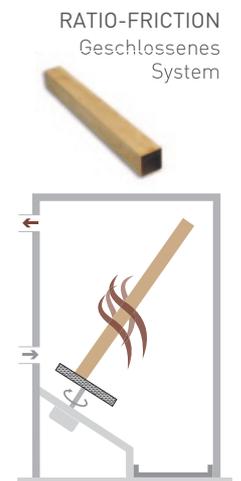
RATIO-TOP Glimmraucherzeuger

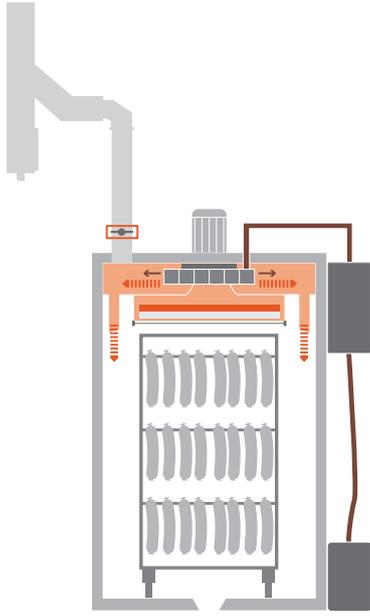
- Kurze Räucherzeiten durch schnelle Erzeugung höchster Rauchkonzentration
- Variable Rauchintensität
- Vielfältige Raucharomen und Farbnuancen
- Über **FOOD.COM**-Steuerung wählbare TOPs:
 - TOP 1: Leichtrauch
 - TOP 2: Mittelrauch
 - TOP 3: Intensivrauch
- In Farbe und Geschmack erstklassige, gleichmäßige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



RATIO-FRICTION Reiberaucherzeuger

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

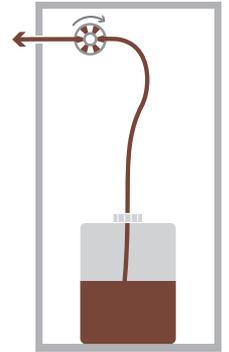




RATIO-LIQUID Flüssigraucherzeuger

- Geringe Anschaffungskosten
- Höchste Produktqualität: feinste Zerstäubung durch eigens entwickeltes, wartungsarmes Einspritzventil mit höchster Verfügbarkeit
- Minimaler Verbrauch an Flüssigrauch-Konzentrat
- FESSMANN-System: Während des Räuchervorgangs arbeitet die Anlage hermetisch geschlossen mit einer Temperaturregelung

RATIO-LIQUID
Geschlossenes
System



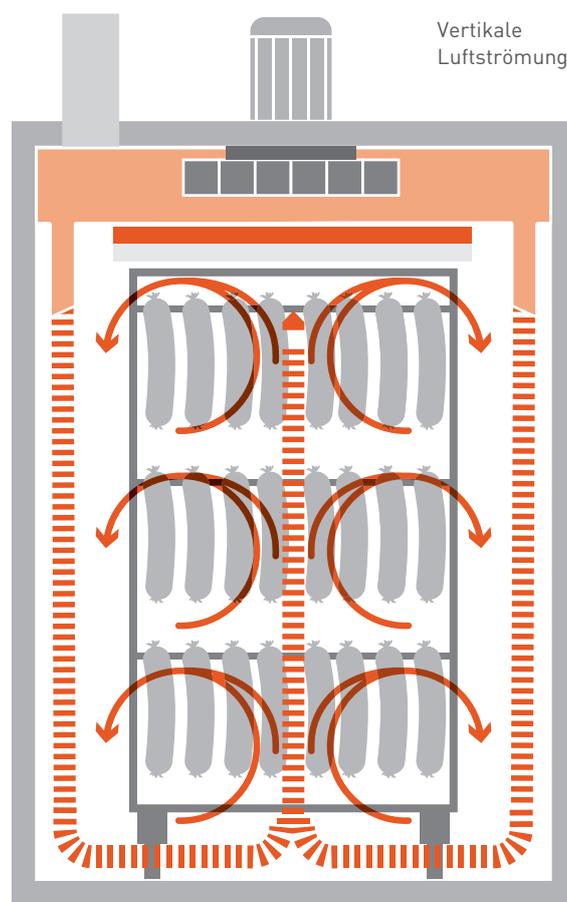
„Die Anlage wurde perfekt an unsere Wünsche angepasst und wächst bei Bedarf mit. So stellen wir uns zukunftsfähige Investitionen vor.“



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.CON**-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.



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 Sägemehl-antrieb und niedrigen Anschlusswert
- Perfekte Kontrolle über Arbeitszeit, Temperatur und Befeuchtung mit der **FOOD.CON**
- Lange Lebensdauer dank dampfdichter Edelstahl-Bauweise



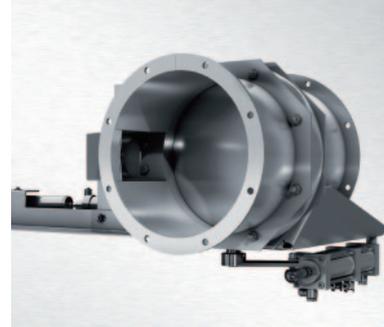
Edelstahl-Hebescharnier



Einzigartige FESSMANN-Luftführung



Edelstahl-Türverschluss



FESSMANN-RATIO-Klappe



„Nicht umsonst seit 25 Jahren das erfolgreichste Universalsystem zum Kochen und Räuchern.“

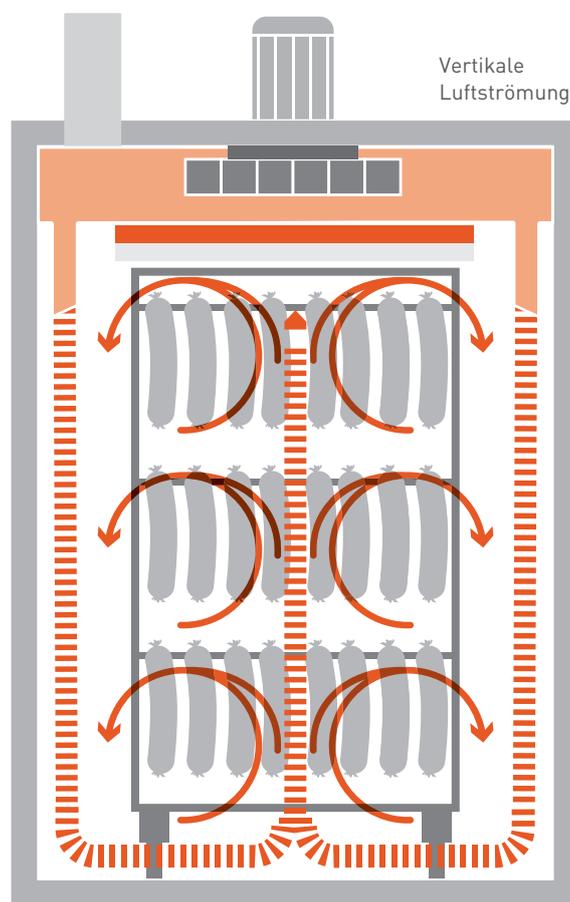
Vorteile auf einen Blick

- 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 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.





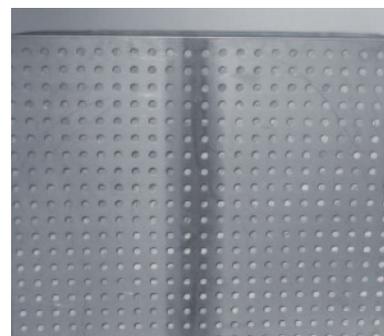
Edelstahl-Einsatzkorb mit Klappe



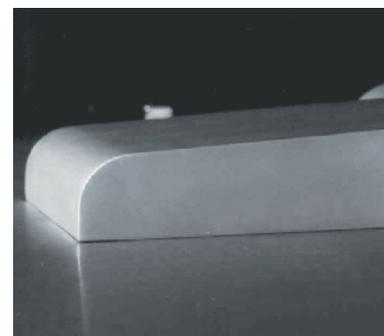
Kesselschwimmer



Edelstahl-Bodeneinsatz



Isolierter Kesseldeckel





Da kocht nichts über – außer die Begeisterung für Ihr Produkt

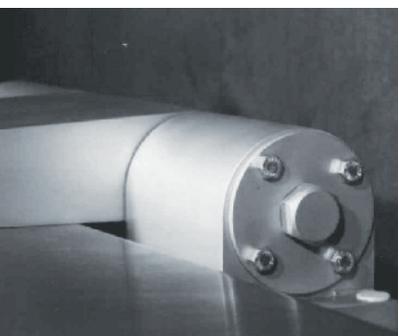
Noch nie war Qualität so energiesparend! Durch seine einzigartige Wärmeisolation garantiert der **NOVA-Kochkessel** nicht nur eine erstklassige Energieausnutzung – die gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Kesselboden sorgt zudem für gleichbleibend erstklassige Kochprodukte. Das bedeutet für 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- (300l, 400l, 600l) und Hochdruckdampf-Beheizung (600l, 1000l). Sein besonderes Hygienesdesign aus Edelstahl und die Antschmutzkante machen den Kessel zu einem wahren Reinlichkeitswunder. Mit der serienmäßigen Steuerung DP-K 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.

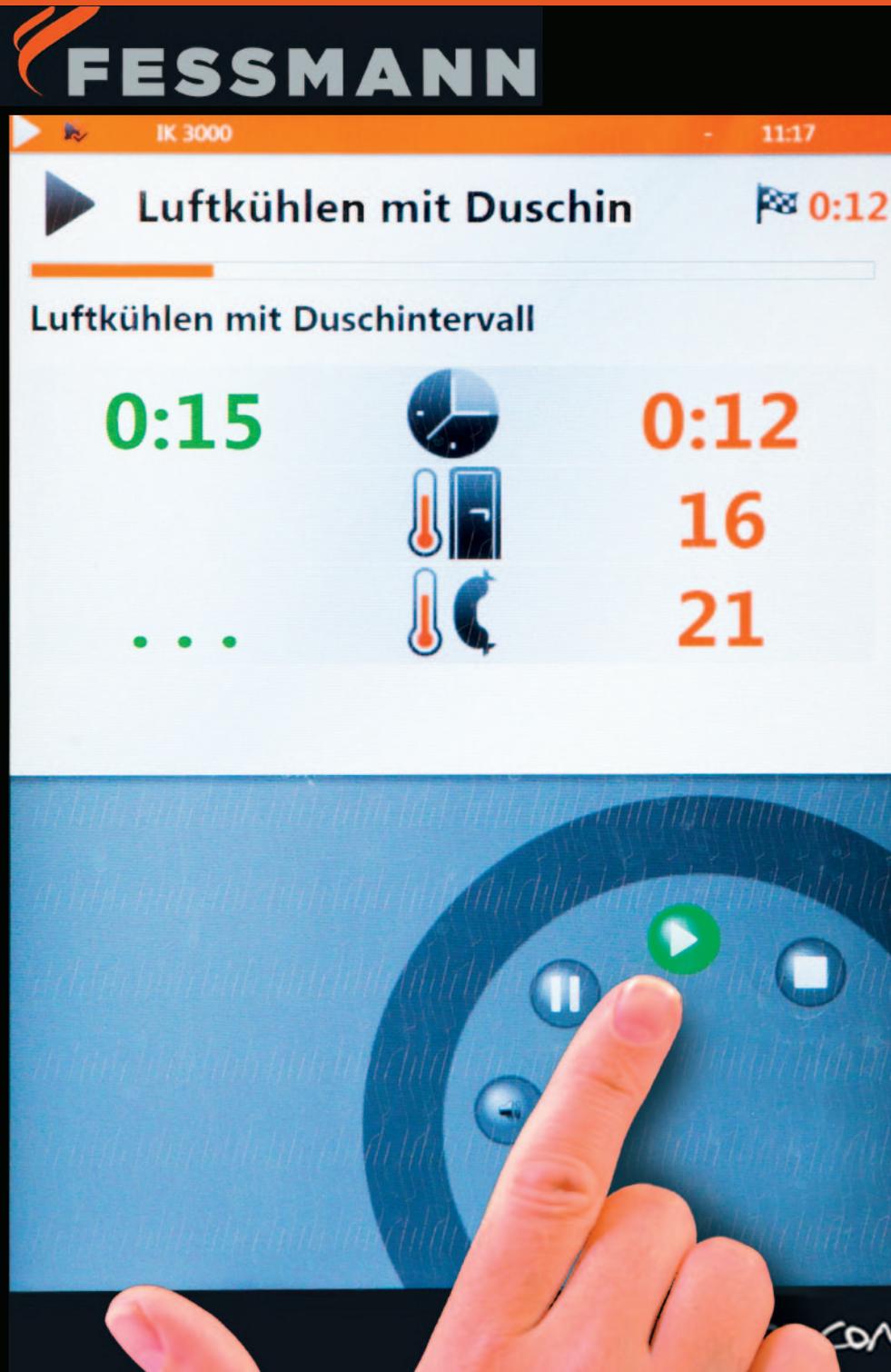
Technische Daten

KOCHKESSEL		GR2	GR3	GR4	GR5	GR6
ABMESSUNGEN		300 L	400 L	600 L	600 L	1000 L
Standfläche HD (B×T) außen	cm	100×122	130×122	130×122	165×122	200×122
Standfläche HD (B×T) innen	cm	80×80	110×80	110×88	145×88	180×88
HEIZLEISTUNGEN						
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	-	85	127	127	215
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	17,6	24,2	28,6	28,6	-
Anschlusswert bei Gas-/Ölheizung	kW	34	37	-	43	-



Vorteile auf einen Blick

- Einfache Bedienbarkeit: intuitive, übersichtliche und ergonomische Programmführung
- Maximale Verfügbarkeit und geringe Ausfallzeiten durch Eigendiagnose
- Fernwartungen durch externen Zugriff ermöglichen Service und Programmoptimierung rund um die Uhr
- Während der laufenden Warenprogramme immer aktuell und präzise auf dem Display: Verlaufsanzeige von Kammertemperatur, Kerntemperatur und Feuchte
- Optimierte Temperaturregelung
- Möglichkeit der Chargeneingabe
- Mehranlagenbetrieb möglich durch **FOOD.CON** Touch
 - Steuerung **FOOD.CON** Touch 12":
 - bis zu 4 Anlagen
 - Steuerung **FOOD.CON** Touch 15":
 - bis zu 12 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 – einfach, intuitiv, präzise

Die neue **FOOD.CON**-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

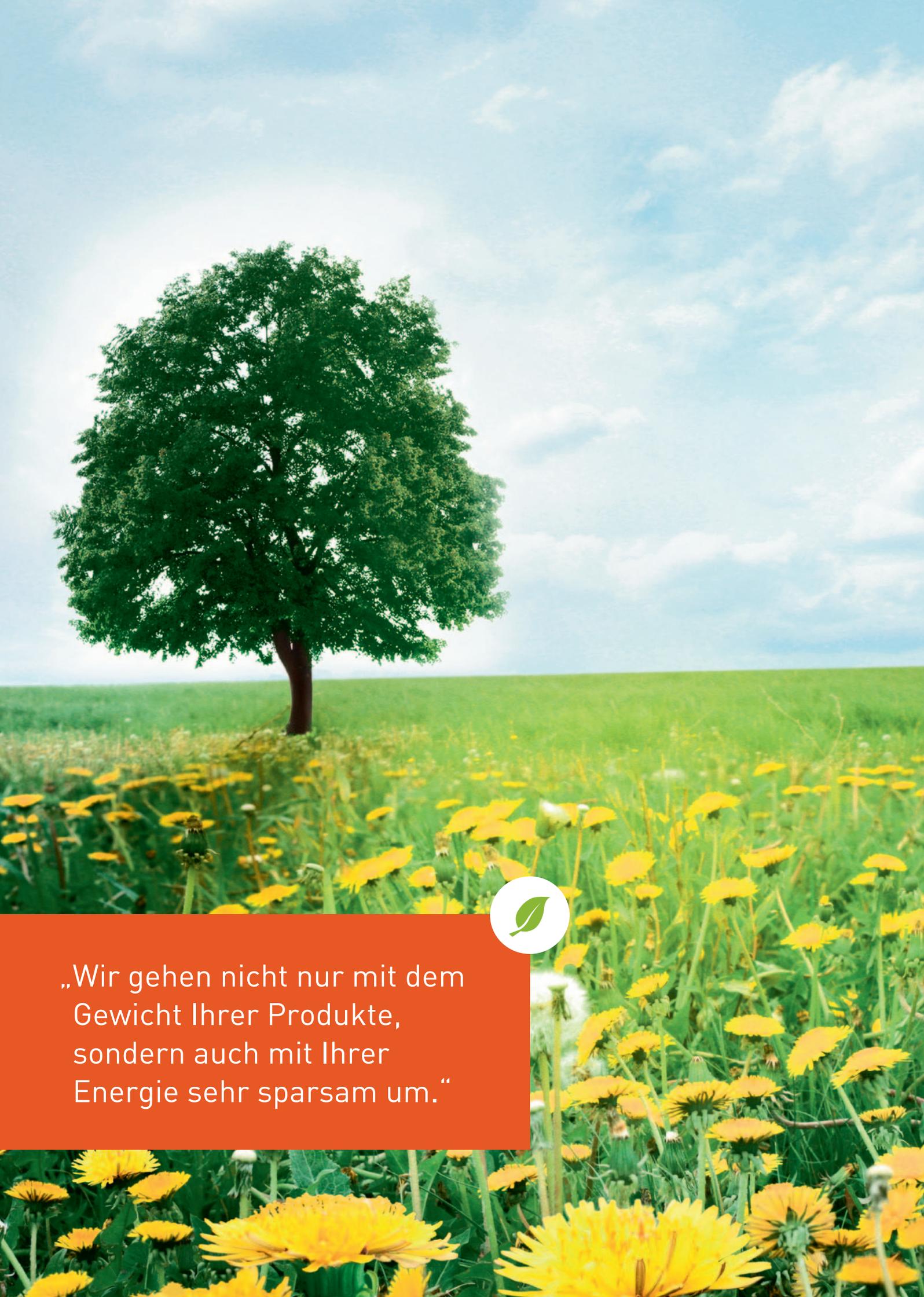
Die im Hause FESSMANN entwickelte Software zur Prozessüberwachung ist mit ihrer bedienerfreundlichen, Windows-basierten Steuerung die einfache Antwort auf komplexe Produktionsabläufe. Mit **FOOD.LOG** erhalten Sie einen umfassenden Überblick über alle Daten, die zur Qualitätssicherung Ihrer Produkte 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 Kern-temperatur, 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 variablerem und intensiverem Raucherergebnis



„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**
- Exakte Produktionskontrolle und Nachweisführung dank der FESSMANN-Prozessüberwachungs-Software **FOOD.LOG**
- Individuelle Anpassung der Raucherzeuger an Ihre Anforderungen
- Langlebig durch beste Materialien und beste Verarbeitung
- Flexible Erweiterung durch modulare Bauweise
- Energieeffizient durch beste Isolierung
- Zukunftssicher: Beheizung wahlweise mit Strom, Hochdruckdampf, Gas, Thermoöl oder Öl



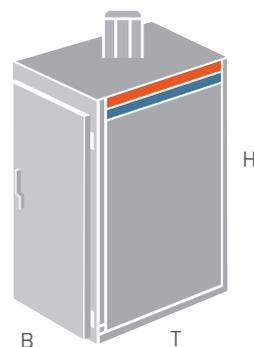
Alle Anlagen auf einen Blick.
Einfach aufblättern.

TECHNISCHE DATEN

T1800 und T1900

TURBOMAT ¹⁾		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

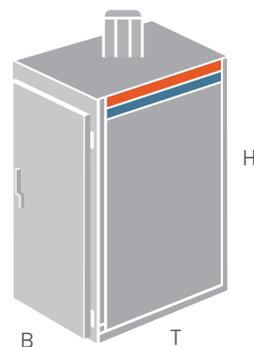
¹⁾ Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind.
Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen.
HD = hochdruckdampfbeheizt, EL = elektrobeheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



T2500 und T3000

TURBOMAT ¹⁾		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	320
Rauchwagen-Abmessungen (H×B×T)	cm	1680 × 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

¹⁾ 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 = elektrobeheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt



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.de

Technische Änderungen vorbehalten, Stand 02/2015