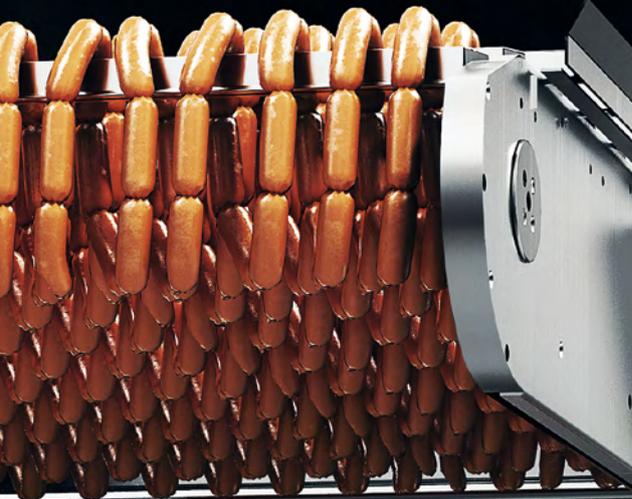


SMANN



Kontinuierlich

bester Geschmack.

FESSMANN
Leading in Smoking Technologies

Erfahrung

FESSMANN wurde im Jahr 1924 in Winnenden bei Stuttgart gegründet. Bis heute steht das Unternehmen für modernste Hightechanlagen zur Lebensmittelbehandlung in der Fleisch, Wurst und Fisch verarbeitenden Industrie.

Innovation

Seit 1972 – mit der Entwicklung der ersten kontinuierlichen Transferanlage TF4000 – sind wir immer einen Schritt voraus. Unseren Technikvorsprung verschaffen wir uns durch permanente Weiterentwicklung. Ertrag und Qualität für unsere Kunden ist der unschlagbare Vorteil der TF4000.

Unser Vertrauen in unsere Verfahrenstechnik ist dabei unser Antrieb, ständig neue, innovative Lösungen für unsere Kunden zu finden.

Qualität

124 kontinuierliche Anlagen hat FESSMANN bis heute auf den Markt gebracht. 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. Nicht umsonst nimmt FESSMANN im internationalen Vergleich in Qualität und Service eine Spitzenposition ein.

Der bessere Prozess für mehr Qualität und Flexibilität.

Unschlagbare **Gleichmäßigkeit** der Würstchen in Farbe und Geschmack durch die serpentinenförmige Fördertechnik der Würste in der TF4000.

Höchste **Flexibilität** zur Herstellung unterschiedlicher Wurstsorten an einem Tag durch flexibel kombinierbare Prozessschritte. In einem Kammerteil kann entweder getrocknet, geräuchert oder gekocht werden. Somit produzieren Sie für den Bedarf des Marktes.

Energie- und Platzeinsparungen bis zu 50 % sind unsere Leistung für die Umwelt. Keine unnötigen Energieverluste durch Prozessunterbrechungen wie bei Chargenanlagen oder übergroßen Fabrikationshallen.

Die TF4000 bietet beste **Hygiene** durch mannlose Produktion und vermeidet dadurch jegliche Kontamination durch Personal. Die TF4000 ist mit einer integrierten vollautomatischen CIP-Reinigung für die gesamte Linie ausgestattet.

Prozesstechnik, die auf den optimalen Herstellungsprozess des Würstchens ausgerichtet ist. Kurze und individuell regelbare Kammerteile in Temperatur und Feuchte bringen eine **Gewichtseinsparung**, die höher ist als bei vergleichbaren Systemen oder Chargenanlagen. Die Ertragskraft der TF4000 amortisiert die Investition deutlich schneller.

Automatisierung soll Arbeitserleichterung und Wirtschaftlichkeit fördern. Bestimmen Sie selbst, welcher Grad der Automatisierung nutzvoll ist.

Ein kontinuierlicher Prozess fordert eine hohe **Verfügbarkeit** und **Wartungsfreundlichkeit**. Die TF4000 bietet eine leichte Fehleranalyse durch ein modulares System und eine schnelle Wartung der Funktionsgruppen.

Produktionsstufen einer TF4000 (8-Kammerteil-Transfer)

 Jedes Kammerteil ist in Temperatur und Feuchte individuell steuerbar.



Ganz nach dem Geschmack Ihrer Kunden.

Unsere Kunden sind auf der ganzen Welt zu Hause. Und so unterschiedlich sind auch die Produkte, die mit unseren Anlagen zubereitet werden. Die TF4000 erfüllt in Qualität und Ertragskraft höchste Maßstäbe. Das Produkt ist in Gleichmäßigkeit der Farbe und Geschmack unübertroffen.



HOT DOG:
Cellulose- oder Kollagenwürstchen



BACON:
Natur- oder Flüssigrauch



BRATWURST:
Extrudierverfahren



WIENER WÜRSTCHEN:
Schafsaitling



CHICKEN HOT DOG:
Cellulosedarm



PAPRIKA-LYONER:
Kaliber 90



SLASKA:
Schweinedarm



COCKTAIL-WIENER:
Natur- oder Kollagendarm



Designed für eine einzigartige Wurst.

Die multifunktionelle **TF4000** von FESSMANN verbindet die Grundelemente der Fleischwarenproduktion: Räuchern, Brühen, Abkühlen. Bei der kontinuierlichen Transferanlage TF4000 durchlaufen die Produkte in mehreren Warmbehandlungs- und Kühlteilen die Bereiche Trocknen, Räuchern, Kochen, Duschen und Kühlen und verlassen die Anlage verpackungsgerecht. Die Wärmebehandlungsteile können variabel mit allen FESSMANN-Einrichtungen zum Trocknen, Räuchern und Brühen versehen werden. Die Kühlteile können mit Duschen, Luftkühleinrichtungen, Umwälzgebläsen oder einer Soledusche ausgestattet werden.

Automatisierte Arbeitsabläufe erhöhen die Produktionskapazität und senken die Betriebskosten auf ein Minimum. Arbeitsschritte wie Behängen, Entleeren oder der Transport von Beschickungswagen und deren Reinigung können komplett entfallen. Im Prinzip ist nur Personal für die Beschickung und zur Kontrolle des Produktionsablaufs nötig.

- kontinuierliche Produktion
- alle Darmarten (Cellulose, Naturdarm, Kollagendarm etc.) sind einsetzbar
- Produktionsleistung bis zu 8 Tonnen pro Stunde möglich
- Naturrauch und Flüssigrauch sind einsetzbar



Wasserdusche zum Abspülen von Brätpartikeln als Hygieneschutz.



Beladeeinheit für die TF4000.



Automatische Roboter-Beladung vom Füller zur TF4000.



Flüssigraucheinheit zum Duschen mit Umlauf- und Speichertank sowie Rotationsfilter und Pumpen.



Stockrückführband mit optionaler Stockreinigung.



Optimaler Temperaturverlauf zum Trocknen, Räuchern und Kochen bei hoher Qualität und Effizienz.



Hohe Flexibilität in der Nutzung durch den Gebrauch von Cellulosedarm-Würstchen, Schafsaibling, Schweinedarm- und Kollagendarm-Würstchen.



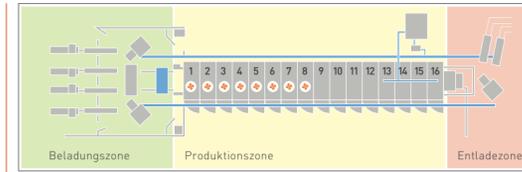
Beispiel für Würste im Schweinedarm.



Beispiel für liegende und zu räuchernde Würste im Korb.



Naturraucherzeuger mit Hackschnitzeln, die flexibel je nach gewünschtem Rauchgeschmack zugeschaltet werden können.



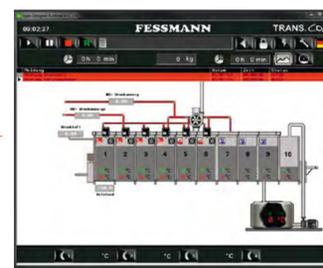
Optimale Trennung von „Low Risk“- und „High Risk“-Zonen bei minimaler Produktionsfläche.



Modulares Baukastensystem für schnelle Fehleranalyse und einfache Wartungsarbeiten.



Ausgabe-Sektion für manuelle Weiterverarbeitung.



Kleine Behandlungszonen mit individueller Temperatur- und Feuchteregeleung zur Qualitäts- und Ertragssteigerung. Einfach zu bedienende Touch-Steuerung zur Programmierung, Dokumentation und übersichtlichen Visualisierung.



Berieselungskühler für Eiswasser oder Solekältekreislauf mit Filtersystemen.



Ausgabe von Würsten zum direkten Transport zur Verpackung.

Vorteile auf einen Blick

- Erhebliche Einsparung an Energiekosten
- Nutzung sämtlicher Rauchsysteme möglich
- Nur 25 % des Platzbedarfs 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
- Permanent gleichbleibende Produktqualität erhöht die Prozess- und Qualitätssicherheit
- Kurze Montage- und Inbetriebnahmezeiten

Unser Hygienekonzept für Ihre Produkt- und Prozesssicherheit.

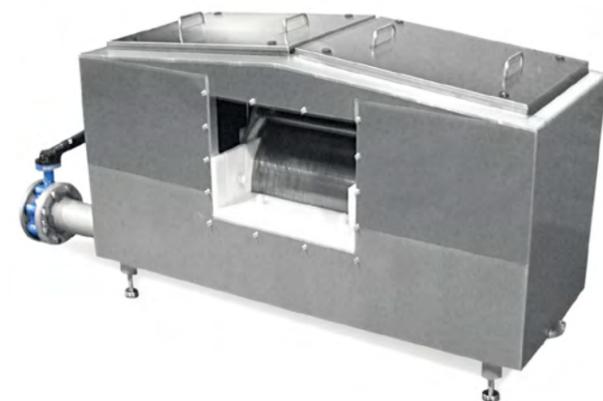
Die Zuverlässigkeit der TF4000 basiert auf einer präventiven Sicherheitsvorkehrung wie der Transportkettenüberwachung und Pflege sowie auf Sicherheitsvorkehrungen für eine bestmögliche Hygiene.



Die **Reinigung** der gesamten Linie ist die Voraussetzung einer hygienischen Produktion. Die TF4000 bietet eine automatische CIP mit Schäumen und Spülen und bindet auch die angrenzenden Baugruppen wie Luftführungskanäle, Kühlkreislauf, Rauchrohre etc. mit ein.



Die **Zuverlässigkeit** der TF4000 beruht auf einer **wartungsfreundlichen Konstruktion** mit leichter Zugänglichkeit und einfacher Fehleranalyse. Dies macht die TF4000 zu einem zuverlässigen Partner in der Produktion.



Der **Eiswasser-** oder **Solekreislauf** ist mit einem Filtersystem für Grob- und Feinschmutz ausgerüstet, das die Keimbildung im Kältekreislauf reduziert. Ebenfalls wird der Fettfilm durch eine Skimmertechnik im Kühler reduziert. Die hygienischen Bedingungen werden hierdurch auf ein Optimum gebracht.

Produzieren Sie höchste Qualität auf kleinstem Raum.

Beispiele für Produkte, Produktionskapazität und Anlagenlänge. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuell auf Ihre Produkte abgestimmte Auslegung.

KALIBER 19

- Kapazität: 2.300 kg/h
- 10 Heißkammerteile und 4 Kühlteile
- Darm: Schafsaitling

KALIBER 20

- Kapazität: 2.000 kg/h
- 6 Heißkammerteile und 3 Kühlteile
- Darm: Cellulose
- Naturrauch mit Luftkühlung und Dusche

KALIBER 21

- Kapazität: 3.700 kg/h
- 6 Heißkammerteile und 2 Kühlteile
- Darm: Cellulose
- Flüssigrauch und Soledusche

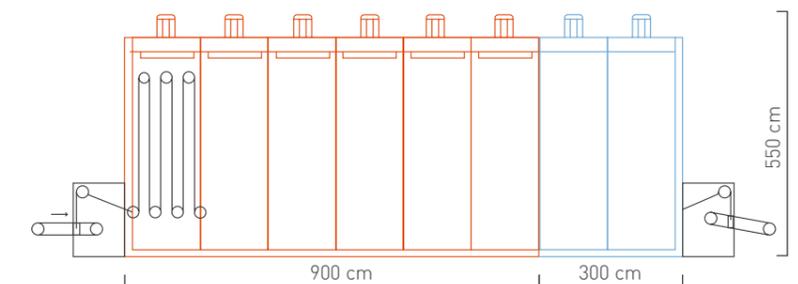
KALIBER 22

- Kapazität: 8.200 kg/h
- 13 Heißkammerteile und 5 Kühlteile
- Darm: Cellulose
- Eiswasserduche

KALIBER 26

- Kapazität: 5.000 kg/h
- 11 Heißkammerteile und 4 Kühlteile
- Darm: Kollagen mit Naturrauch und Eiswasserduche

Beispiel TF4000 Kaliber 21 (8-Kammerteil-Transfer)
H 550 x T 230 x B 1200



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, Anlagenfotos können vom Standard abweichen, Stand 09/2014