



Für die Fischindustrie

auf guten Geschmack programmiert.

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.

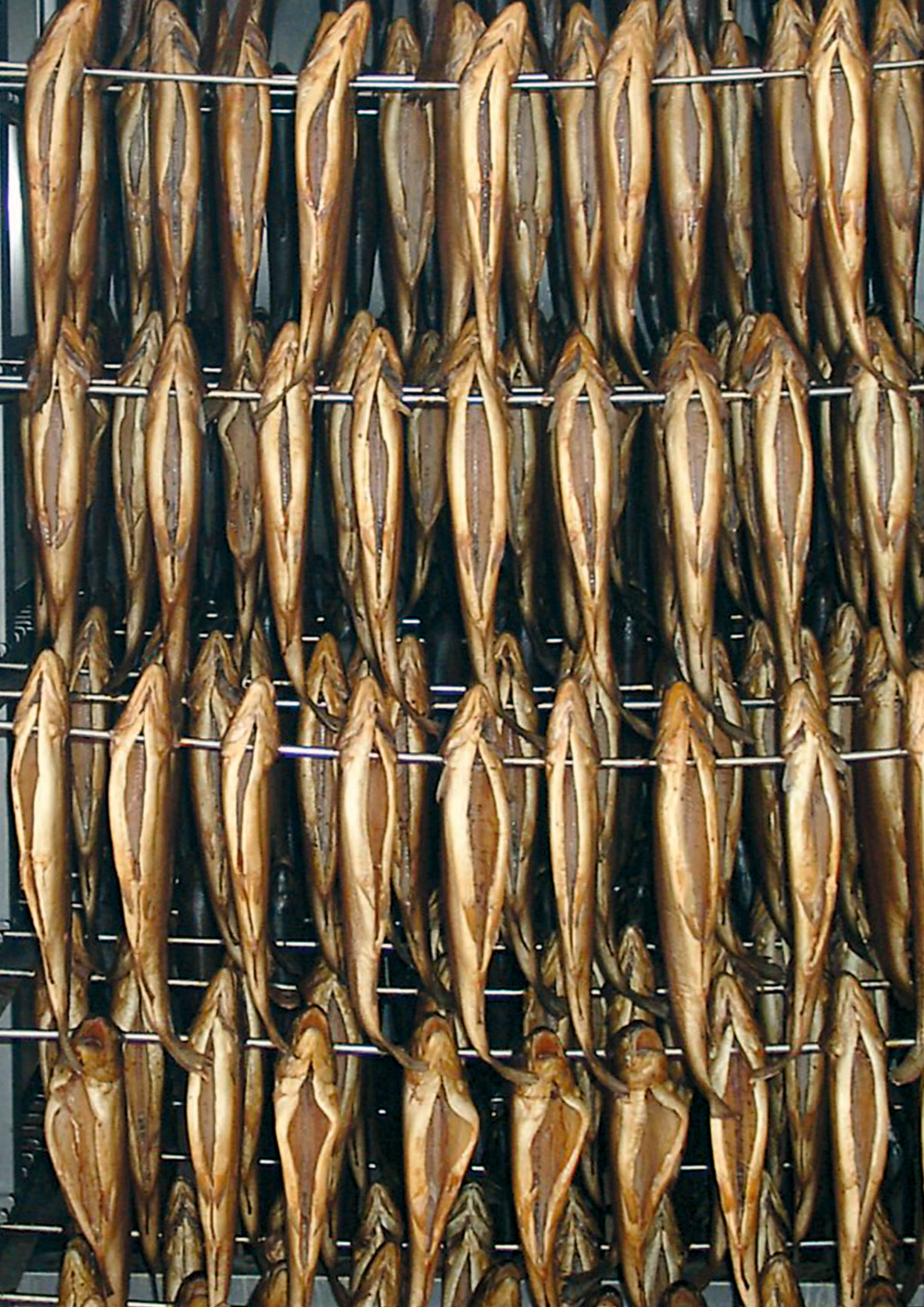
Und jeden Tag arbeiten wir weiter daran, noch besser zu werden – geschmacklich, ökologisch und ökonomisch. So machen wir die Umwelt, Sie und Ihre Kunden glücklich: Denn unsere Liebe zu Qualität geht nicht nur durch den Magen, sondern verbessert auch Ihre Margen. Wie? Das erfahren Sie auf den nächsten 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 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.CON²** 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

Ein guter Fisch zeichnet sich dadurch aus, dass er 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 den Fisch 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.CON₂** haben Sie Ihre FESSMANN-Anlage rund um die Uhr im Griff. Auch wenn's gerade mal nicht um den Fisch 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.CO₂** 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).

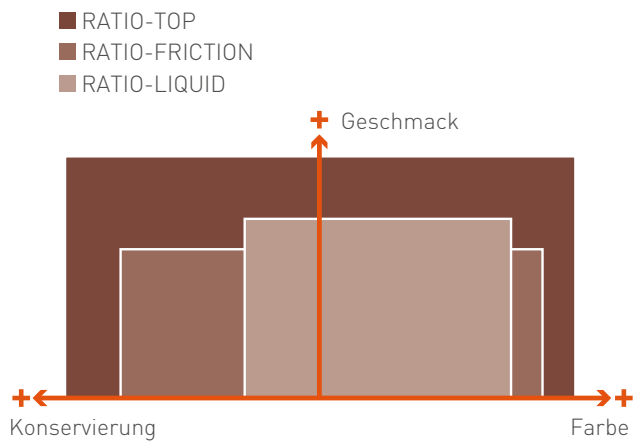
Technische Daten

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

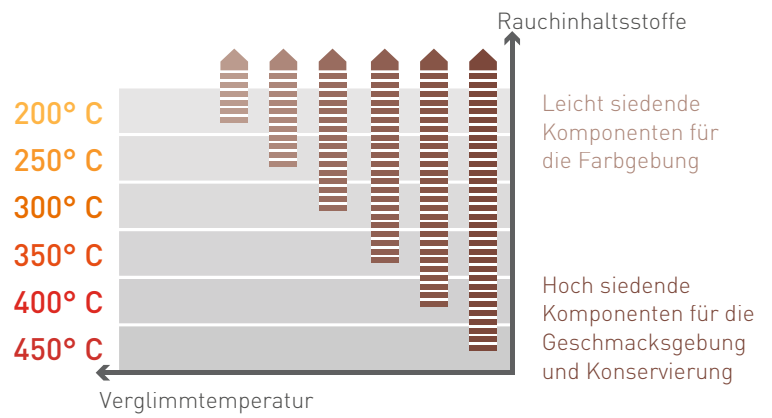


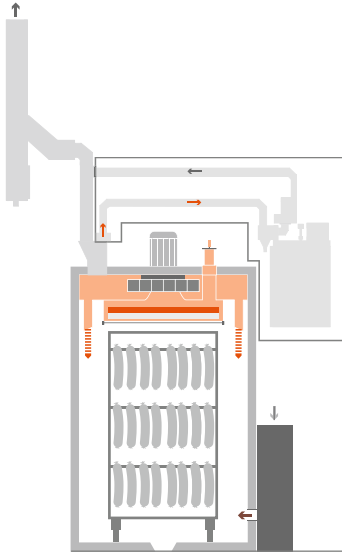
„Guter Geschmack ist uns das Wichtigste. Wenn wir den auch noch mit weniger Gewichtsverlust und mit geringerem Verbrauch erzielen können, umso besser.“

Anwendungsspektrum



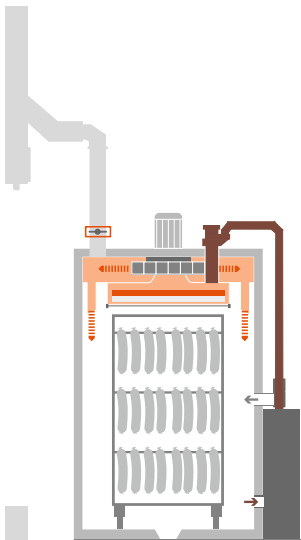
Rauchentstehung





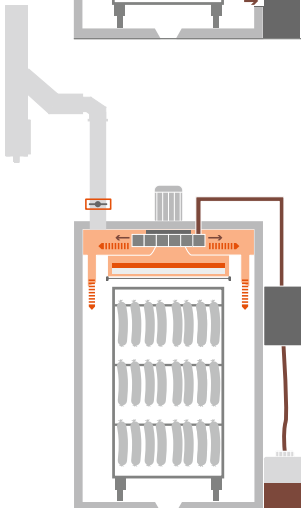
RATIO-TOP Glimmraucherzeuger

- Kurze Räucherzeiten durch schnelle Erzeugung höchster Rauchkonzentration
- Variable Rauchintensität
- Vielfältige Raucharomen und Farbnuancen
- Über **FOOD.CO₂**-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 (KL 2/16)
- Automatische Reinigungshilfe



RATIO-FRICTION Reiberaucherzeuger

- Mildes Raucharoma
- Variable Rauchintensitäten durch steuerbare Räucherintervalle
- Automatische Reinigungshilfe
- Kostengünstiges Räuchermaterial, Buchenholzbalken Qualität II, 80 x 80 x 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, wartungsfreies Einspritzventil mit höchster Verfügbarkeit
- Minimaler Verbrauch an Flüssigrauch-Konzentrat
- FESSMANN-System: während des Räuchervorgangs arbeitet die Anlage hermetisch geschlossen bei voller Temperaturregelung

Technische Daten

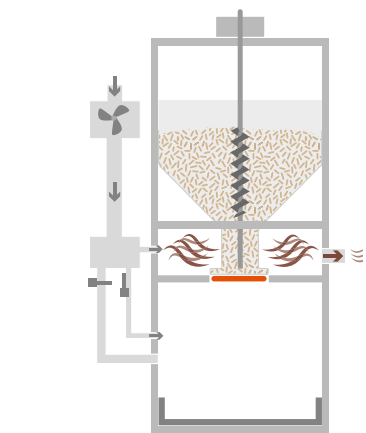
RAUCHERZEUGER	RZ325	RZ550	RR325	RRi550	FR325	RH325	RH550
T3000 1-2 Wagen	x		x		x	x	
T3000 3-6 Wagen		x		x	x		x
Ti3000 3-6 Wagen		x		x	x		x



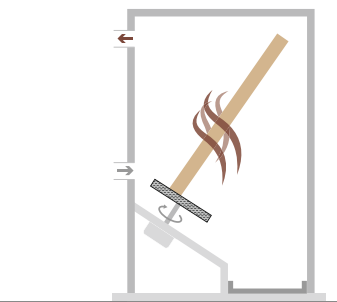
Rauchentstehung beim Reiberauch



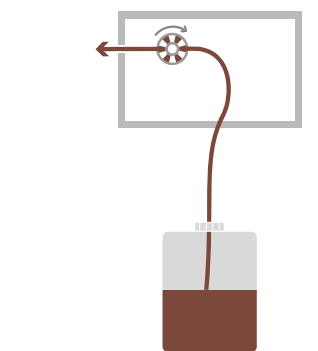
Automatische Reinigungshilfe beim RZ550



RATIO-TOP
Offenes System mit
reduzierter Abluft



RATIO-FRICTION
Geschlossenes
System



RATIO-LIQUID
Geschlossenes System

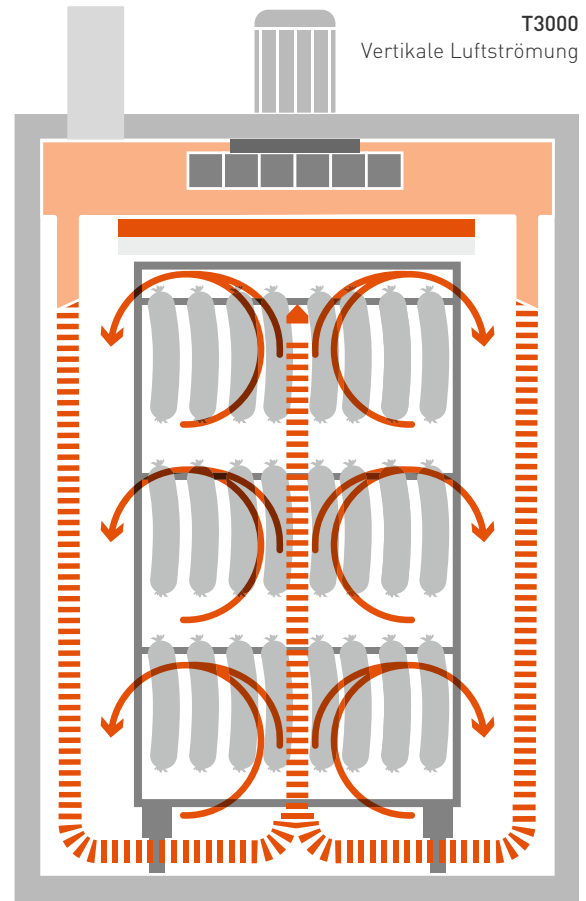




Qualität aus Tradition

In modernen Fischbetrieben besteht die Herausforderung heute darin, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren. Mit dem Turbomat **T3000** von FESSMANN 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. 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.

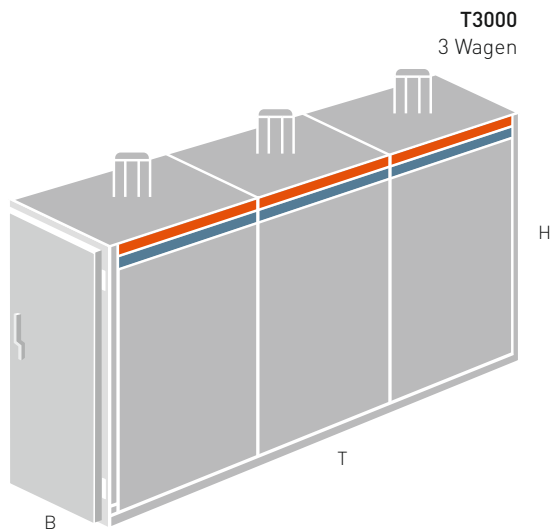


Technische Daten

T3000 ¹⁾	T3000/1	T3000/2	T3000/3	T3000/4	T3000/5	T3000/6
ABMESSUNGEN	1 WAGEN	2 WAGEN	3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche HD (B x T)	cm 151 x 136	151 x 246	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Höhe bei Beheizungsart EL/HD, Korpus	cm 250	250	250	250	250	250
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm 220	265	265	-	-	-
Mindestraumhöhe EL/HD	cm 333	439	439	451	451	451
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm 340	439	439	451	451	451
Rauchwagen (H x B x T)	cm 198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	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	100	100
HEIZLEISTUNGEN						
Anschlusswerte bei HD-Heizung	kW 34	68	102	136	170	204
Anschlusswerte bei EL-Heizung	kW 28,35	56,7	85,05	113,4	141,75	170,1
Anschlusswerte bei Gas-Heizung	kW 37	69	90	-	-	-
Anschlusswerte bei Öl-Heizung	kW 37	69	90	-	-	-

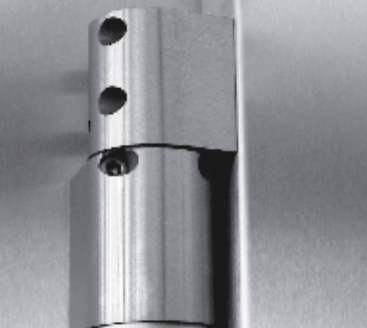
¹⁾ Es handelt sich hierbei um Übersichtsangaben, die daher nicht zur baulichen Nutzung zu verwenden sind. Die vollständigen Maße und Energieanschlüsse sind aus den jeweils aktuellen Maßblättern zu entnehmen.

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



Vorteile auf einen Blick

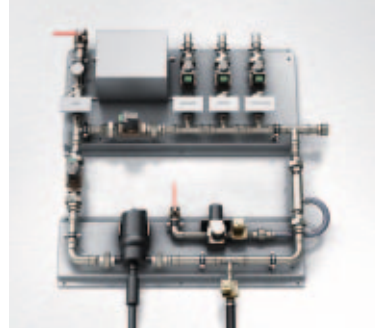
- Komplett aus Edelstahl gefertigt mit niedriger Bauhöhe
- Automatische Reinigung serienmäßig
- Verschiedene Beheizungsarten zur Auswahl
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse
- Serienmäßige Ausstattung mit unserer bewährten Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Modulare Bauweise für flexible Erweiterung von bis zu 6 Wagen. Jedes Anbauteil mit eigener Heizung und Umwälzung für kurze Produktionszeiten bei maximaler Qualität
- Mit allen Räucherzeugern der RATIO-Familie kombinierbar



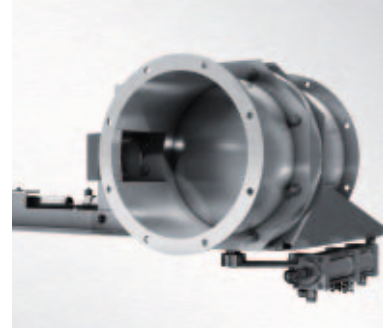
Edelstahl-Hebescharnier



Einzigartige FESSMANN-Luftführung



Automatische CIP-Reinigung



FESSMANN-RATIO-Klappe

„Bis zu 1,5% mehr Ertrag und das bei konstanter Qualität, das rechnet sich.“



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

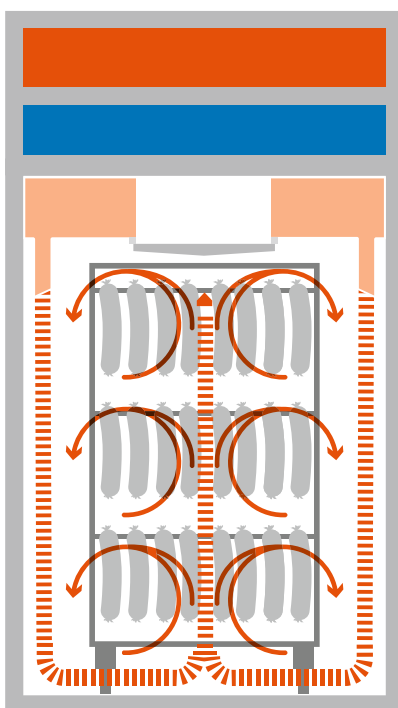
Mehr Geschmack, mehr Gewicht, mehr FESSMANN

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 Paneelbauweise dampfdicht aufgebaut, ist die Ti3000 universell und entsprechend spezifischer Anforderungen einsetzbar. Die Zentralaggregat-Technologie macht sie außerdem flexibel sowie kostensparend, 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 **FOOD.CON₂** lässt sich intuitiv und präzise bedienen und ermöglicht das Abspeichern von 99 verschiedenen Warenherstellungsprogrammen bis hin zu Kalträucherprozessen.

Ti3000
Vertikale Luftströmung



Technische Daten

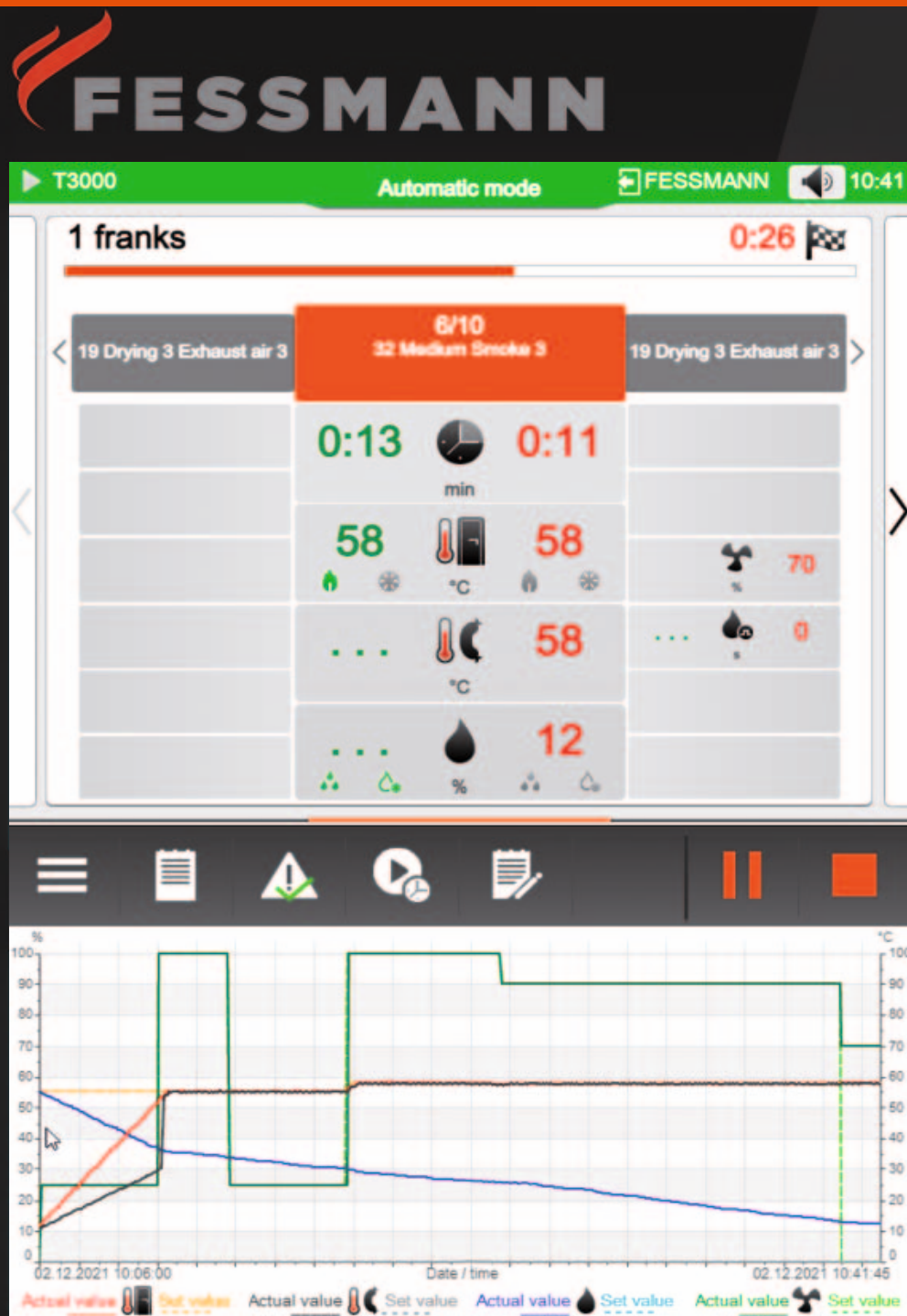
Ti3000 ¹⁾	Ti3000/3	Ti3000/4	Ti3000/5	Ti3000/6	
ABMESSUNGEN	3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN	
Standfläche HD (B x T)	cm	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Höhe bei Beheizungsart EL/HD	cm	273	273	273	273
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	273	-	-	-
Mindestraumhöhe HD	cm	450	450	450	450
Empfohlene Raumhöhe HD	cm	500	500	500	500
Rauchwagen (H x B x T)	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	158,4	-

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 = elektrobeheizt, Öl = ölbeheizt, Gas = gasbeheizt

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 Programmoptimierung 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.CON₂ – einfach, intuitiv, präzise

Die neue **FOOD.CON₂**-Steuerung sieht gut aus, ist einfach zu bedienen und sorgt konstant für beste Qualität.

Qualitativ hochwertige Produkte in der Fisch-, 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 an 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 Verwenden 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 vollautomatische Cleaning-in-Place-Reinigung (CIP-Reinigung) sorgt für eine umweltfreundliche und zugleich komfortable Selbstreinigung 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.

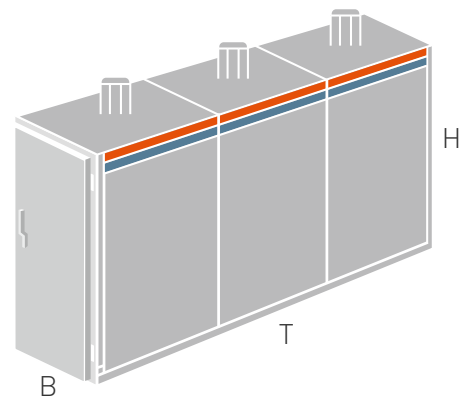
Unser Beitrag zur Schonung von Ressourcen

- Alle Anlagen verfügen über die einzigartige Triplex-Isolierung: Edelstahl-Seitenwand ohne Wärmebrücken plus Isolierung aus PU-Schaum und zusätzlicher Kunststoff-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 neustem 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

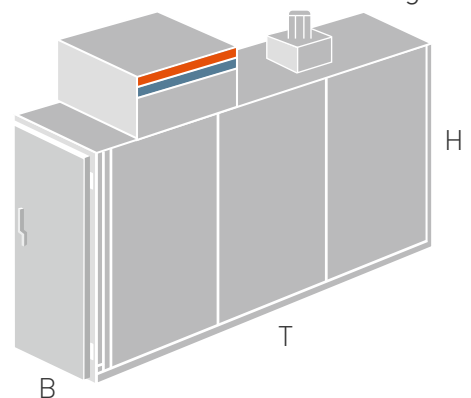
T3000 ¹⁾		T3000/1	T3000/2	T3000/3	T3000/4	T3000/5	T3000/6
ABMESSUNGEN		1 WAGEN	2 WAGEN	3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche HD (B x T)	cm	151 x 136	151 x 246	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Höhe bei Beheizungsart EL/HD, Korpus	cm	250	250	250	250	250	250
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	220	265	265	-	-	-
Mindestraumhöhe EL/HD	cm	333	439	439	451	451	451
Empfohlene Raumhöhe EL/HD	cm	340	439	439	451	451	451
Rauchwagen (H x B x T)	cm	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102
Max. Spieblänge	cm	100	100	100	100	100	100
HEIZLEISTUNGEN							
Anschlusswerte bei HD-Heizung	kW	34	68	102	136	170	204
Anschlusswerte bei EL-Heizung	kW	28,35	56,7	85,05	113,4	141,75	170,1
Anschlusswerte bei Gas-Heizung	kW	37	69	90	-	-	-
Anschlusswerte bei Öl-Heizung	kW	37	69	90	-	-	-

T3000
3 Wagen



Ti3000 ¹⁾		Ti3000/3	Ti3000/4	Ti3000/5	Ti3000/6
ABMESSUNGEN		3 WAGEN	4 WAGEN	5 WAGEN	6 WAGEN
Standfläche HD (B x T)	cm	151 x 356	151 x 466	151 x 576	151 x 686
Höhe bei Beheizungsart EL/HD	cm	273	273	273	273
Höhe bei Beheizungsart Gas/Öl, Korpus	cm	273	-	-	-
Mindestraumhöhe HD	cm	458	458	458	458
Empfohlene Raumhöhe HD	cm	500	500	500	500
Rauchwagen (H x B x T)	cm	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102	198 x 104 x 102
Max. Spieblänge	cm	100	100	100	100
HEIZLEISTUNGEN					
Anschlusswert bei HD-Heizung	kW	155	210	250	300
Anschlusswert bei EL-Heizung	kW	118,8	158,4	158,4	-

Ti3000
3 Wagen





„Ich bin fest davon überzeugt, dass die Rezeptur und eine überzeugende Technik mit hoher Zuverlässigkeit die Erfolgsfaktoren für ein gutes Produkt 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.CO₂**
- 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, Anlagenfotos können vom Standard abweichen, Stand 02/2022