

Meet the World Market Leader!

FESSMANN

The company FESSMANN, world market leader for hot smoking systems, will exhibit on Agropromash 2017. The manufacturer from southern Germany will show the latest model of its tried and tested universal plant T3000. With highest capacities and flexibility, the system is suited for artisanal and industrial usage both. Additionally, FESSMANN will present its patented smoke generator RATIO-TOP and the innovative control system FOOD.CON.



T3000 by FESSMANN is one of the most successful universal systems worldwide. From drying and reddening of the products over cooking, smoking and cooling processes – everything is possible in only one single machine. The all-stainless-steel made system convinces by high-quality manufacturing and frequency converter by default, enabling a

stepless adjustment of the fan speed on the products specific needs. Not only the flexibility, but also the power of T3000 is astonishing: by highest volume flows of up to 5,200 m³/h the air inside the chamber is changed 26 times per minute completely! T3000's special TRIPLEX-insulation ensures best energy-efficiency. The combination of high temperature insulation

plates, PU-foam and stainless steel decreases the u-value (thermal transmittance) of the machine's walls and ceiling down to 0,36! For comparison: insulation with mineral wool causes a u-value of 0,64, without insulation it is 12,81. Additionally, an automatic cleaning system is integrated by default; a climate package for maturing processes can be added as an option.



Международный лидер рынка!

FESSMANN



Компания FESSMANN, международный лидер рынка систем горячего копчения, представит свои изделия на выставке Агропродмаш 2017. Производитель из Южной Германии покажет посетителям выставки последнюю модель проверенной на практике универсальной установки T3000. Благодаря своей высокой производительности и универсальности, эта система подходит как для индивидуального, так и для промышленного применения. Кроме того, компания FESSMANN представит вниманию посетителей выставки свой запатентованный дымогенератор RATIO-TOP, а также инновационную систему управления FOOD.CON.

Установка T3000 компании FESSMANN является одной из наиболее успешных универсальных систем в мире. С помощью этой машины можно осуществлять такие процессы, как сушка, подрумянивание продуктов, приготовление, копчение и охлаждение. Вся система изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и включает в себя частотный преобразователь, который позволяет производить плавную регулировку частоты вращения вентилятора в зависимости от особенностей конкретных продуктов. Система T3000 производит впечатление не только своей универсальностью, но и мощностью: при использовании наиболее высокого объемного потока вплоть до 5200 м³/ч, воздух в камере полностью обновляется 26 раз в минуту! Специальная изоляция TRIPLEX установки T3000 обеспечивает очень высокую эффективность использования электроэнергии. Сочетание термостойких изоляционных пластин, пенополиуретана и нержавеющей стали приводит к снижению коэффициента теплоусвоения (теплоотдачи) стен и потолка машины до 0,36! Для сравнения: при использовании изоляции



НОЖИ

СДЕЛАНО В СОЛИНГЕН
ГЕРМАНИЯ

НЕМЕЦКИЕ НОЖИ



Производитель ножевых изделий
D-42653 Солинген/Германия
Терстеегенштрассе 25

Тел. +49 (0)212 38284-0
Факс +49 (0)212 38284-44
info@eicker.com
www.eicker.com



Besides T3000 FESSMANN will present its smouldering smoke generator **RATIO-TOP** on Agroprodmas 2017. This smoke generator distinguishes itself by the patented TOP-device, a component unique in the industry. It allows switching between multiple smoke variations and intensities easily, to meet the products specific needs at all time. While doing that, the **RATIO-TOP** does not only change the smoke's concentration: by smouldering the wood chips at different temperatures, the smoke characteristics can be changed as well. Thanks to this principle, an unmatched variation of colours and flavours can be achieved. Additionally, the **RATIO-TOP** has a very economic consumption of wood chips. Using the setting "light smoke" for gentle smoking processes the smoke generator uses only about 1,62 Kg smoking agent per hour.

Another highlight is the modern **FOOD.CON** touch panel. The simple-to-use control system ensures the best uniformity of all batches and enables an easy and ergonomic control of the machine. Saving and



starting up to 99 processes by only one click prevents mistakes and accelerates the production flow.

"We're happy to be part of this year's Agroprodmas again", said Robert Tregubow, responsible sales manager for Russia and Eastern Europe, in the interview. "Especially the Russian market is very important for us. Due to our big experience from many projects in the past, we're confident to provide the best solutions for the Russian meat processing industry!" ■

➞ www.fessmann.com

FESSMANN

из минеральной шерсти коэффициент теплоусвоения составляет 0,64, а без изоляции 12,81. Система также включает в себя автоматическую систему очистки. Кроме того, к установке можно добавить климатический пакет для процесса созревания.

Кроме машины T3000, компания FESSMANN представит на выставке Агропродмаш 2017 свой дымогенератор RATIO-TOP. Этот дымогенератор включает в себя запатентованное устройство TOP, которое является уникальным для отрасли. Оно позволяет выбирать различные варианты и интенсивность копчения в соответствии с особенностями конкретных продуктов. Кроме того, RATIO-TOP не только позволяет изменять концентрацию дыма: благодаря использо-

ванию тлеющей древесной стружки с различной температурой можно внести изменения и в характеристики дыма. Таким образом, эта уникальная система обеспечивает эффективное использование различных оттенков и ароматов. Кроме того, дымогенератор RATIO-TOP обеспечивает очень экономичное потребление измельченной древесины. При использовании настройки „легкий дым“ для легкого копчения дымогенератор использует всего около 1,62 кг топлива в час.

В этом году на выставке также будет представлена современная сенсорная панель FOOD.CON. Эта простая в использовании система управления обеспечивает более эффективную обработку продукции, а также более

легкое и эргономичное управление оборудованием. Сохранение и активация вплоть до 99 процессов всего одним нажатием кнопки способствуют предотвращению ошибок и ускорению производственного процесса.

„Мы очень рады снова принять участие на выставке Агропродмаш в этом году“, – сказал Роберт Трегубов, руководитель отдела продаж в России и Восточной Европе. „Российский рынок особенно важен для нас. Благодаря большому опыту нашей компании в сфере реализации различных проектов, мы уверены, что сможем предоставить российской мясоперерабатывающей промышленности наилучшие решения!“ ■

➔ www.fessmann.com



При наполнении достигается



- ▶ Высочайшее качество продукта благодаря перекрестно-поршневой системе
- ▶ Оптимальный вид продукта и исключение эффекта перетирания
- ▶ Наполнение и порционирование продуктов с крупными кусками мяса или включениями
- ▶ Прекрасное, сохраняющее структуру наполнение самых чувствительных продуктов
- ▶ Сокращение времени созревания при производстве структурных колбас
- ▶ Уменьшение усилий на мойку благодаря встроенной системе очистки

FREY
Maschinenbau

Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Телефон: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de