

Neu von Kerres : Der TASTE MASTER – und weitere geschmackvolle Neuigkeiten

Besucher:innen der letzten IFFA konnten die Weltneuheit „Taste Master“ aus dem Hause Kerres schon live bewundern. Doch das schwäbische Traditionsunternehmen hat noch weitere Neuheiten zur Vor- und Nachreifung im Programm.



*Modular: Jede
Kerres-Anlage
besteht aus
individuell
einsetzbaren
Bauteilen, sodass
sie immer perfekt
zum Einsatzgebiet
und Betrieb passt. © Beigestellt*

Getreu dem Unternehmensmotto „Und alles wird gut“ könnte die Produktbezeichnung der Neuentwicklung **Taste Master** auch für fast alle anderen Produktneuheiten des schwäbischen Traditionsunternehmens **Kerres** Anlagensysteme stehen. Von den technischen und geschmacklichen Fortschritten der innovativen Anlagen aus den Bereichen Räuchern, Kochen, Klimatisieren und Waschen konnten sich im Vorjahr die Besucher der IFFA in Frankfurt am Main selbst

u?berzeugen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Der Taste Master**
- **Kerres Hybrid-Luftumw?lzsystem**
- **Kerres hat die perfekte Durchlu?ftung**

Der Taste Master

Beim neuen **Kerres Taste Master** sagt schon der Name fast alles u?ber den Nutzen. Denn er wurde fu?r die anspruchsvolle, pr?zise Reifung und Nachtrocknung von fermentierten Produkten wie beispielsweise Edelsalami, **Rohwurst** und Molkereiprodukte entwickelt und sorgt zuverl?ssig fu?r hervorragenden Geschmack der Endprodukte. Dass der Taste Master daru?ber hinaus auch in deutscher Handwerksqualit?t perfekt gebaut ist, kann man bei Kerres natu?rlich voraussetzen. Beim Taste Master l?sst sich der **Fermentationsprozess** unter Beru?cksichtigung und pr?ziser Messung von PH-Wert, Temperatur und der relativen Feuchtigkeit bis zum gewu?nschten Ergebnis einfach und sicher steuern. Nach der **Fermentation** kann den Produkten, durch gezielte Temperaturfu?hrung und Feuchteregulierung, eine edle Aromatisierung verliehen werden. Dies geschieht durch hochwertige Edelstahl-Ku?hlverdampfer, -Heizk?rper und einem Beh?lter fu?r Wasserdampf.

Im Zusammenspiel von Ku?hlung, Heizung, Befeuchtung und Luftzirkulation beherrscht der Kerres Taste Master alle gewu?nschten Klimaverh?ltnisse, die fu?r die Herstellung von edlen Produkten unerl?sslich sind und die zu einem ausgezeichneten Geschmackserlebnis der Erzeugnisse fu?hren.

Kerres Hybrid-Luftumw?lzsystem

Aber nicht nur der **Reifeschrank** fu?r die Salamiproduktion feierte bei der

letzten **IFFA** Premiere, auch andere Produkte zur Vor- und Nachreifung wurden präsentiert. Im Bereich Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen stellt Kerres ein neues **Hybrid-Luftumwälzungssystem** vor. Damit kann bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal eingesetzt werden. Die Vorteile sind extrem vielfältig: schnellere Prozesszeiten, höherer Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und eine absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend auf den Behandlungswagen erfolgen. Somit können in diesen Anlagen z. B. auch Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandelt werden. Das System kann darüber hinaus für eine höhere Produktion erweitert werden. Sogar das Heizungssystem (Strom, Dampf, Öl, Gas) kann nach der Installation geändert werden. Jedes Rauchsystem (Sägemehl, Holzhackschnitzel, Reiberauch und Flüssigrauch) ist anwendbar. Und zu guter Letzt gibt es dazu auch noch eine neue bedienerfreundliche und übersichtliche Steuerung.

Kerres hat die perfekte Durchlüftung

Auch im Bereich **Klimatechnik** hat sich einiges getan. Ab sofort kann ein innovatives Luftberieselungssystem für große breite Räume umgesetzt werden, wodurch eine perfekte Durchlüftung der Räume erreicht wird. Dies wiederum garantiert gleichmäßig perfekte Ergebnisse der Produkte. Der Handwerksbereich wird durch die Kerres-Palette an Rauch- und Kochanlagen perfekt abgedeckt. Der Kunde hat die volle Auswahl von platzsparendem Kompaktschrank mit eingebautem Raucherzeuger bis zur Universalanlage mit separatem Raucherzeuger für alle Raucherzeugungsmethoden – die Experten rund um Johann Penias beraten Sie gerne.

Penias Lebensmitteltechnik GmbH

Gaismannslohen 15, 5261 Uttendorf

& +43 (0) 7724 2864

? office@penias.at

? www.penias.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at