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

Besucher:innen der letzten IFFA konnten die Weltneuheit ȝTaste 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 ȝUnd alles wird gutȝ könnte die Produktbezeichnung der Neuentwicklung Taste Master auch fuŗ 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 uͤberzeugen.

Der Taste Master

Beim neuen Kerres Taste Master sagt schon der Name fast alles uͤber den Nutzen. Denn er wurde fuͤr die anspruchsvolle, präzise Reifung und Nachtrocknung von fermentierten Produkten wie beispielsweise Edelsalami, Rohwurst und Molkereiprodukte entwickelt und sorgt zuverlässig fuͤr hervorragenden Geschmack der Endprodukte. Dass der Taste Master daruͤber hinaus auch in deutscher Handwerksqualität perfekt gebaut ist, kann man bei Kerres natuͤrlich voraussetzen. Beim Taste Master lässt sich der Fermentationsprozesses unter Beruͤcksichtigung und präziser Messung von PH-Wert, Temperatur und der relativen Feuchtigkeit bis zum gewuͤnschten Ergebnis einfach und sicher steuern. Nach der Fermentation kann den Produkten, durch gezielte Temperaturfuͤhrung und Feuchteregulierung, eine edle Aromatisierung verliehen werden. Dies geschieht durch hochwertige Edelstahl-Kuͤhlverdampfer, -Heizkörper und einem Behälter fuͤr Wasserdampf.
Im Zusammenspiel von Kuͤhlung, Heizung, Befeuchtung und Luftzirkulation beherrscht der Kerres Taste Master alle gewuͤnschten Klimaverhältnisse, die fuͤr die Herstellung von edlen Produkten unerlässlich sind und die zu einem ausgezeichneten Geschmackserlebnis der Erzeugnisse fuͤhren.

Kerres Hybrid-Luftumwälzsystem

Aber nicht nur der Reifeschrank fuͤr 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