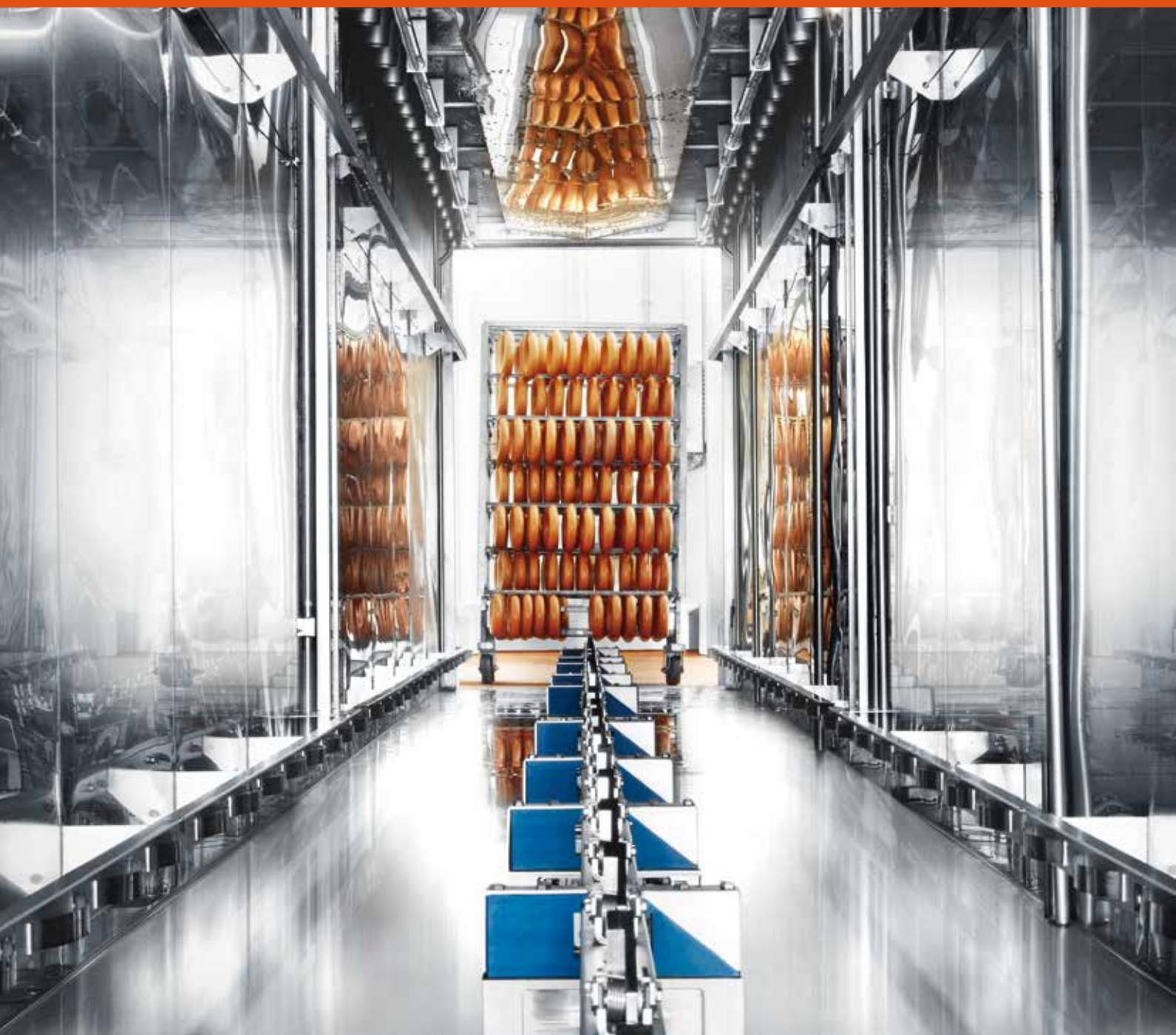


INSTALLATIONS PRODUCTIVES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.



Leading in smoking technologies



Haute technologie et tradition

Depuis près d'un siècle, la société FESSMANN fabrique des installations de pointe pour le traitement des aliments dans l'industrie de transformation de la viande, de la charcuterie et du poisson.

Fondée en 1924 à Winnenden près de Stuttgart, l'entreprise FESSMANN est présente aujourd'hui dans plus de 50 pays et sur tous les continents. Nous avons déjà fourni plus de 80 000 installations de fumage, cuisson, rôtissage, cuisson au four et refroidissement. Cette confiance en notre technique des procédés est pour nous source de motivation. Ce n'est pas sans raison qu'à l'échelle internationale FESSMANN se classe en tête en matière de qualité et de service.

Nous cherchons continuellement à nous améliorer, que ce soit du point de vue de la saveur de nos produits que sur les plans écologique et économique. Nous faisons ainsi votre bonheur, celui de vos clients et de l'environnement.

Notre passion de la qualité ne sert pas seulement celle de vos aliments, elle contribue aussi à de meilleures marges bénéficiaires. Comment ? Vous le découvrirez tout au long des pages suivantes.



Dates et faits importants

- 1924** Fondation par Wilhelm Fessmann
- 1969** Livraison de la première installation universelle TURBOMAT
- 1971** Développement de la première installation semi-continue TF3000
- 1972** Développement de la première installation de transfert
- 1976** Inauguration de l'école technique de FESSMANN
- 1982** Développement du premier générateur de fumée RATIO
- 1993** Le générateur de fumée à sciure RATIO-TOP vient compléter la famille RATIO
- 1998** FESSMANN développe des installations de cuisson et de cuisson au four : l'AUTOVENT et le RotathermCARAT
- 2003** Le TF4000 permet maintenant de produire en boyaux naturels en continu
- 2004** FESSMANN présente un véritable système polyvalent : l'installation industrielle Ti3000
- 2007** Le système TF4000 est équipé d'une commande de nouvelle génération, la **TRANS.CON**
- 2008** De nouveaux développements de FESSMANN : isolation triple, nettoyage en place (CIP) et convertisseur de fréquence
- 2010** La nouvelle commande **FOOD.CON** et le nouveau générateur de fumée à vapeur RATIO-STEAM sont présentés au Salon international de l'industrie de la viande (IFFA)

Les installations FESSMANN vous en offrent davantage

Uniformité dans la forme, le goût et la qualité

Une bonne saucisse se distingue par son goût incomparable. Une technique remarquable et un concept élaboré permettent de respecter cette exigence. La reproductibilité et la fiabilité des produits passent nécessairement par un développement continu et des améliorations constantes. C'est ce que nos clients apprécient chez FESSMANN et nous faisons en sorte que les saucisses présentent une constance dans le goût et une uniformité en couleur et en qualité.

Perte minimale en poids – efficacité maximale

Comme elles entraînent des pertes minimales en poids, les installations FESSMANN assurent une rentabilité maximale des opérations de fumage, de cuisson, de rôtissage et de cuisson au four. Une meilleure isolation et des processus rapides contribuent aussi à l'amélioration de l'efficacité énergétique. Profitez de plus de la longue durée de vie de nos machines – nous utilisons uniquement des composants haut de gamme de finition de qualité supérieure.

Innovation et esprit novateur

Nous réfléchissons beaucoup à des idées visant l'optimisation de vos processus. FESSMANN dispose de son propre service de recherche et développement. Nous y développons avec passion des innovations, comme p. ex. les installations de fumage particulièrement écologiques **ECO.LINE**. Notre esprit novateur nous a permis de fixer à l'échelle internationale des normes que l'on retrouve dans de nombreuses solutions brevetées. Nous tenons néanmoins à toujours nous améliorer pour continuer à vous proposer des produits qui respectent les ressources et votre portefeuille.

Service et expérience

Votre achat est pour nous un oui pour la vie. En optant pour FESSMANN, vous choisissez un partenaire compétent. Vous pouvez vous fier à notre expérience. Nous vous soutenons dès la planification et l'adaptation d'une solution respectant vos exigences. Vous aurez plutôt rarement à faire avec notre service à la clientèle, et ce, pas par manque de temps, mais plutôt parce que nos installations sont fiables et ne demandent que peu d'entretien.

Flexibilité et sécurité

Vous souhaitez modifier votre porte-folio de produits ? Aucun problème grâce à FESSMANN, nos installations modulaires peuvent être complétées en tout temps selon vos besoins. Notre système de commande intelligent **FOOD.COM** vous permet de contrôler votre installation FESSMANN 24 h sur 24 h, même quand ce n'est pas le moment idéal.



Savourez notre expérience.





Ouvre-porte automatique



Poignée en acier inoxydable



Serrure en acier inoxydable



Fonds hygiéniques FESSMANN

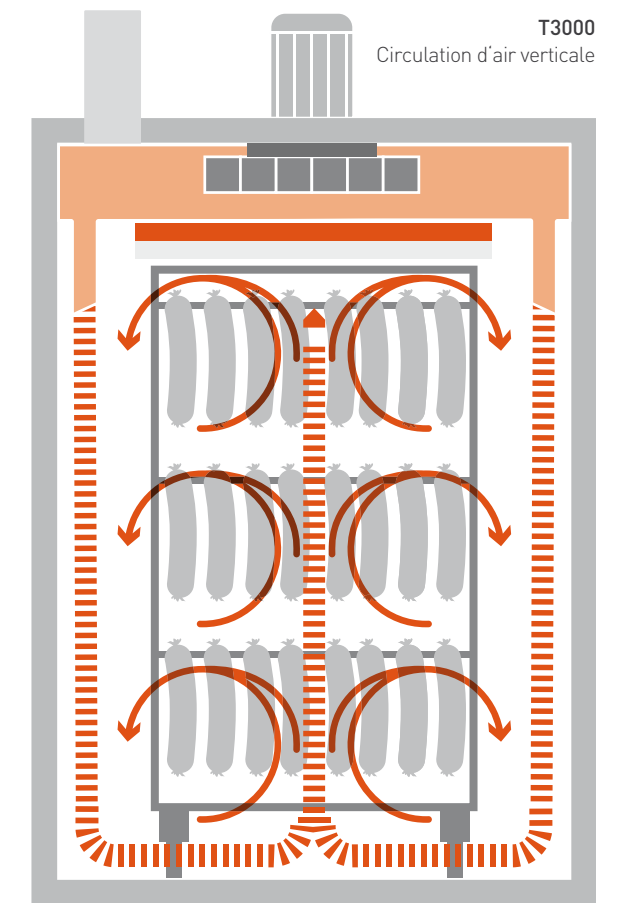


„L'installation a été parfaitement adaptée à nos demandes et peut être complétée au besoin. Nous envisageons d'éventuels investissements.“

Qualité et tradition

Les entreprises de charcuterie, salaisons modernes, ont aujourd'hui pour défi de fabriquer un grand nombre de produits de qualité constante et optimale, et ce, si possible, à coûts réduits. Grâce au Turbomat **T3000** de FESSMANN, vous respectez à la fois la qualité et la productivité.

La technologie éprouvée de FESSMANN d'une soufflerie réglée par variateur, sans palier permet d'obtenir un saveur de fumage des plus raffinées avec des résultats parfaitement reproductibles. En raison de la diminution des pertes en poids, de la rapidité des processus et des coûts minimes d'entretien et de fonctionnement, l'utilisation de cette installation universelle est très rapidement amortie. Grâce à la commande automatisée équipant nos installations, vous gardez le contrôle avec un personnel restreint. Grâce à la construction modulaire il vous est possible de compléter l'installation à tout moment, si vos capacités augmentent. Le choix des modèles et les caractéristiques de l'équipement en option permettent d'adapter l'installation universelle Turbomat de façon optimale en fonction de vos besoins.



Aperçu des avantages

- Fabriqué entièrement en acier inoxydable et de hauteur adaptée
- Nettoyage automatique de série
- Divers types de mode de chauffage au choix
- En option avec pack climatisation pour un séchage et un fumage optimal à froid
- Brassage d'air sans palier pour des conditions de fumage uniformes dans toute l'installation et de meilleurs résultats
- Équipé de série avec nos commandes éprouvées qui garantissent la reproductibilité du résultat
- Construction modulaire permettant d'ajouter jusqu'à 8 chariots. Chaque unité est équipée de son groupe de chauffe et de sa ventilation, ce qui assure des délais de production réduits et une qualité optimale
- Compatible avec tous les autres générateurs de fumée de la famille RATIO



Charnière lève-porte en acier inoxydable



Conduite d'air unique FESSMANN



Nettoyage en place automatique (CIP)



Clapet du RATIO de FESSMANN



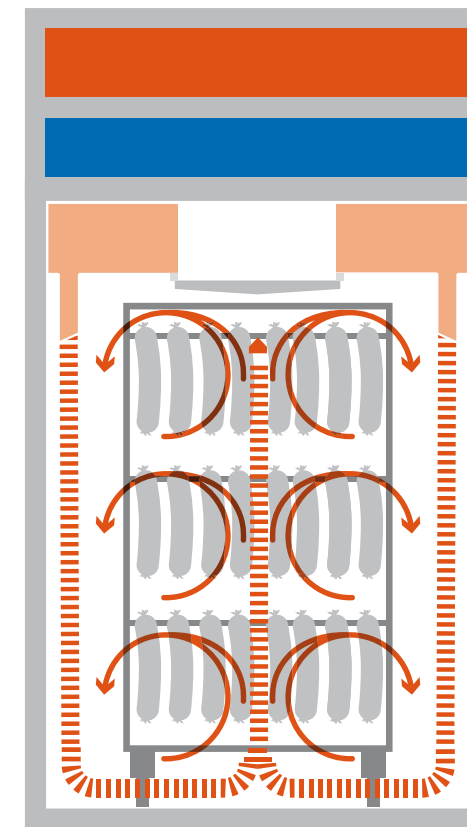
„Un rendement supérieur de 1,5 % pour une qualité constante, c'est intéressant.“

Plus de goût, poids plus élevé, les plus de FESSMANN

L'installation industrielle **Ti3000** présente un rendement 1,5 % supérieur aux autres installations et offre la qualité éprouvée FESSMANN. Entièrement fabriqué à partir d'acier inoxydable et de panneaux étanches à la vapeur, le Ti3000 est universel et utilisable conformément à des exigences précises. La technologie de ventilation centralisée le rend plus flexible et économique, et ce, pour un débit d'air très élevé et des temps de processus raccourcis.

Profitez d'une capacité plus élevée pour une perte en poids réduite. Une nouvelle méthode de ventilation utilisant un groupe de ventilation à brassage d'air centralisé améliore l'efficacité des processus de transformation et assure des temps de fumage inégalés pour des temps de séchage encore plus courts. Le degré de séchage est très élevé, le goût meilleur et la qualité supérieure. La Ti3000 est absolument polyvalente quand il s'agit de la transformation de vos produits de charcuterie, de produits carnés ou de poisson.

Elle permet de réaliser des processus de fabrication complets et automatisés grâce à la combinaison des fonctions de séchage, étuvage, fumage, rôtissage, cuisson sèches et à saturation d'humidité. L'option d'une douche intégrée pour le refroidissement peut être rajoutée. La commande intelligente **FOOD.CON** se manipule de façon intuitive et précise. Elle permet de sauvegarder 99 programmes de fabrication et 99 pas de process.

Ti3000
Débit d'air vertical

Aperçu des avantages

- Construction par panneaux et technologie de groupe de ventilation centralisé pour des débits d'air importants et des rendements optimisés
- Meilleure flexibilité dans la réalisation des exigences du marché
- Capacités accrues des installations et processus plus courts = amélioration des rendements
- Tous les types de supports industriels peuvent être utilisés
- Profondeur des chariots de transport maximale
- Ouverture de porte automatique de série
- Système de nettoyage en place automatique (CIP)



„Nous veillons non seulement au poids de vos produits, mais faisons aussi en sorte de minimiser vos dépenses énergétiques.“

ECO.LINE – Système polyvalent éconergétique

Les nouvelles installations TURBOMAT de FESSMANN fonctionnent de façon particulièrement économique et flexible. Leur construction perfectionnée de panneaux à isolation triple permet de réduire les pertes thermiques de plus de 20 %.

Le nettoyage en place entièrement automatique (CIP) assure un nettoyage écologique et confortable de l'installation. Le convertisseur de fréquence inclus de série permet de régler de façon individuelle la vitesse de rotation et complète les avantages : il est possible de traiter différents produits dans une installation.

Notre contribution à la protection des ressources

- Toutes les installations sont dotées d'une isolation triple unique : paroi latérale en acier inoxydable sans ponts thermiques avec isolation en mousse PU et panneau isolant supplémentaire en plastique
- Des joints intelligents en silicone assurent l'étanchéité de chaque ouverture, de sorte que la chaleur ne s'échappe d'aucune ouverture ou des joints de portes
- Utilisation de moteurs éco énergétiques dans toutes les installations selon la norme EU récente (IEC 60034-30)
- Convertisseur de fréquence pour un traitement sans risque et efficace du produit
- Le nettoyage écologique sur place (CIP) réduit la consommation d'eau et de détergent grâce à une technologie de commande intelligente
- Un système de commande ultra-moderne optimise le processus de refroidissement et réduit la consommation énergétique tout en assurant une qualité constante des produits
- Les générateurs de fumée Ratio de FESSMANN utilisent jusqu'à 50 % de matériaux de fumage de moins pour des résultats flexibles et plus intenses



„Je suis convaincu qu’une bonne recette, combinée à une technique de pointe et très fiable sont les critères de réussite d’une bonne charcuterie.“

Uli Fessmann

Aperçu de vos avantages FESSMANN

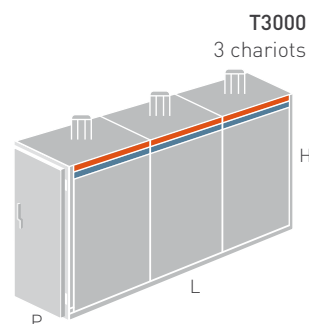
- Régulation de la densité de fumée pour une saveur personnalisée et constante
- Système de fumée breveté pour une qualité uniforme de tout le lot
- Rentabilité élevée étant donné les pertes minimales en poids et l’uniformité optimale
- Résultats reproductibles grâce à la commande **FOOD.CON** de FESSMANN
- Contrôle précis de la production et vérification grâce au logiciel de contrôle des processus **FOOD.LOG** de FESSMANN
- Adaptation personnalisée du générateur de fumée à vos besoins
- Durabilité grâce à des matériaux et à un traitement les mieux adaptés
- Extension flexible grâce à la construction modulaire
- Efficacité thermique grâce à une meilleure isolation
- Durable : chauffage au choix : électrique, vapeur basse pression, gaz, huile thermique ou fuel



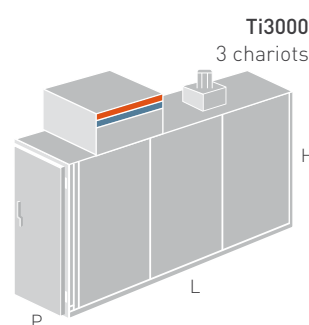
Aperçu de toutes les installations.
Feuilletez.

Caractéristiques techniques

T3000 ¹⁾		T3000/3	T3000/4	T3000/5	T3000/6
DIMENSIONS		3 CHARIOTS	4 CHARIOTS	5 CHARIOTS	6 CHARIOTS
Surface au sol HP (Larg. x Prof.)	cm	151×356	151×466	151×576	151×686
Hauteur pour type de chauffage EL / HP, corps	cm	250	250	250	250
Hauteur pour type de chauffage gaz / fuel, corps	cm	265	-	-	-
Hauteur minimale de plafond EL / HP	cm	439	451	451	451
Hauteur de plafond recommandée EL / HP	cm	439	451	451	451
Dim. du chariot de fumage (Haut. x Larg. x Prof.)	cm	198×104×102	198×104×102	198×104×102	198×104×102
Hauteur de broche maximale	cm	100	100	100	100
PUISSANCES DE CHAUFFAGE					
Puissance nécessaire pour un chauffage HP	kW	102	136	170	204
Puissance nécessaire pour un chauffage EL	kW	85,05	113,4	141,75	170,1
Puissance nécessaire pour un chauffage au gaz	kW	90	-	-	-
Puissance nécessaire pour un chauffage au fuel	kW	90	-	-	-

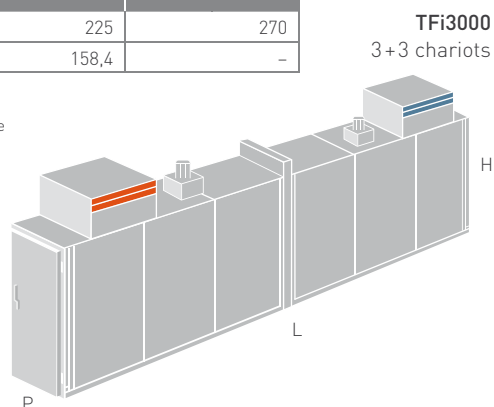


Ti3000 ¹⁾		Ti3000/3	Ti3000/4	Ti3000/5	Ti3000/6
DIMENSIONS		3 CHARIOTS	4 CHARIOTS	5 CHARIOTS	6 CHARIOTS
Surface au sol HP (Larg. x Prof.)	cm	151×356	151×466	151×576	151×686
Hauteur pour type de chauffage EL / HP	cm	273	273	273	273
Hauteur pour type de chauffage gaz / fuel, corps	cm	273	-	-	-
Hauteur minimale de plafond HP	cm	450	450	450	450
Hauteur de plafond recommandée HP	cm	500	500	500	500
Dim. du chariot de fumage (Haut. x Larg. x Prof.)	cm	198×104×102	198×104×102	198×104×102	198×104×102
Hauteur de broche maximale	cm	100	100	100	100
PUISSANCES DE CHAUFFAGE					
Puissance nécessaire pour un chauffage HP	kW	135	180	225	270
Puissance nécessaire pour un chauffage EL	kW	118,8	158,4	158,4	-



TF3000 ¹⁾		2+2 CHARIOTS		3+3 CHARIOTS		4+4 CHARIOTS		5+5 CHARIOTS		6+6 CHARIOTS	
DIMENSIONS		PB	PR	PB	PR	PB	PR	PB	PR	PB	PR
Surface au sol HP (Larg. x Prof.)	cm	151×586	151×514	151×806	151×734	151×1026	151×954	151×1246	151×1174	151×1466	151×1394
Hauteur du corps	cm	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
Hauteur de plafond minimale EL / HP	cm	413	550	439	550	451	550	451	550	451	550
Chariot de fumage (Haut. x Larg. x Prof.)	cm	198×104×102									
Longueur de broche maximale	cm	100									
PUISSANCES DE CHAUFFAGE											
Puissance nécessaire pour un chauffage HP	kW	68		102		136		170		204	
Puissance nécessaire pour un chauffage EL	kW	56,7		85,05		113,4		141,75		170,1	

TFi3000 ¹⁾		3+3 CHARIOTS		4+4 CHARIOTS		5+5 CHARIOTS		6+6 CHARIOTS	
DIMENSIONS		PB	PR	PB	PR	PB	PR	PB	PR
Surface au sol HP (Larg. x Prof.)	cm	151×806	151×734	151×1026	151×954	151×1246	151×1174	151×1466	151×1394
Hauteur du corps	cm	273	273	273	273	273	273	273	273
Hauteur de plafond minimale EL / HP	cm	450	550	450	550	450	550	450	550
PUISSANCES DE CHAUFFAGE									
Puissance nécessaire pour un chauffage HP	kW	135		180		225		270	
Puissance nécessaire pour un chauffage EL	kW	118,8		158,4		158,4		-	



¹⁾ Il s'agit ici de données indicatives qui ne doivent pas servir au dimensionnement. Il faut tenir compte uniquement des dimensions et des puissances énergétiques indiquées sur les plus récentes fiches techniques. HP = chauffage vapeur haute pression, EL = chauffage électrique, fuel = chauffage au fuel, Gaz = chauffage au gaz, PB = double porte battante au centre, PR = porte relevable au centre.

FESSMANN GmbH & Co KG

Herzog-Philipp-Straße 39, D-71364 Winnenden, Tél. : +49 (0) 7195 701-0,
Fax : +49 (0) 7195 701-105, info@fessmann.de, www.fessmann.de

Sous réserve de modifications techniques, les photos peuvent présenter des installations qui diffèrent des standards, version 03/2013