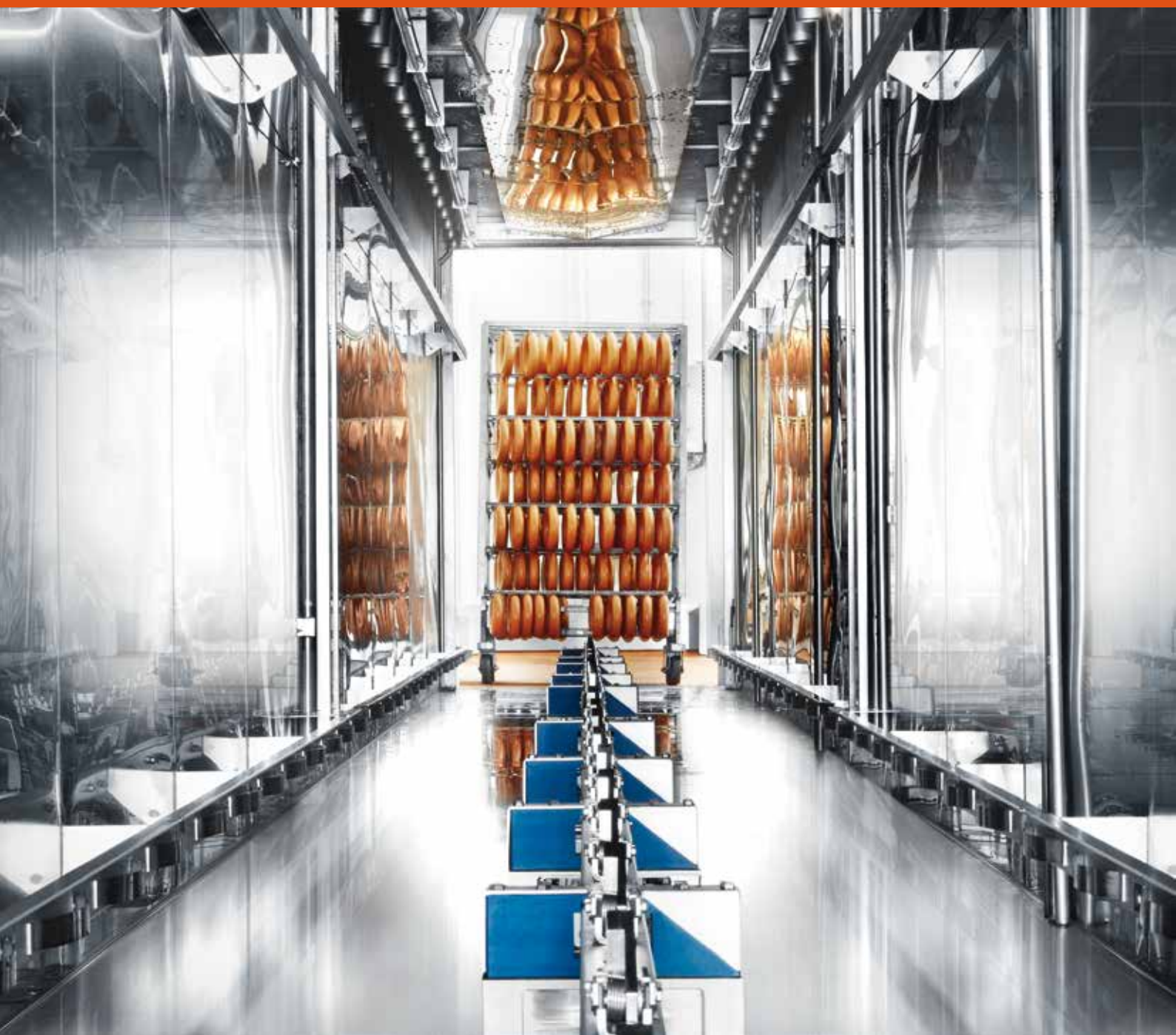


INSTALLATIONS PRODUCTIVES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.



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.





„Un bon goût est ce qui compte le plus pour nous. Et tant mieux si nous l'obtenons en réduisant les pertes en poids et la consommation en énergie.“

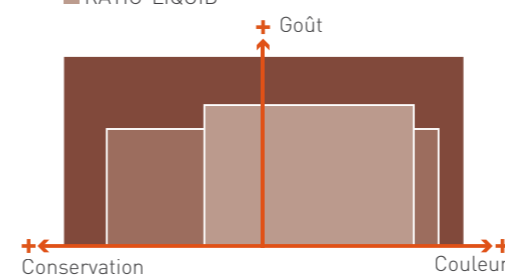
Générateurs de fumée brevetés

Nos générateurs de fumée sont nos produits-clés : le système élaboré donne des résultats optimaux en un temps record. Le réglage de l'intensité de la fumée permet de créer de nombreux arômes et différentes nuances de couleurs. Grâce à la commande **FOOD.CON**, il est possible d'obtenir des produits de grande qualité de saveur ou de couleur reproductibles.

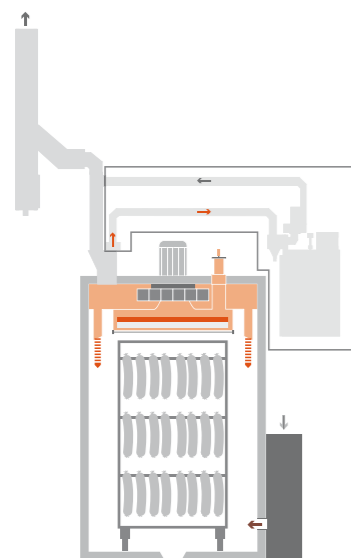
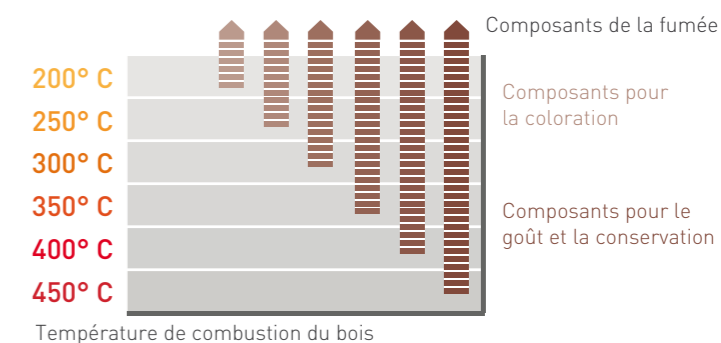
Selon vos besoins, vous pouvez opter pour le générateur de fumée à sciure (RATIO-TOP), le générateur de fumée par friction (RATIO-FRICTION), le générateur de fumée liquide (RATIO-LIQUID) et le générateur de fumée à vapeur (RATIO-STEAM).

Gamme d'applications

- RATIO-TOP
- RATIO-FRICTION
- RATIO-LIQUID

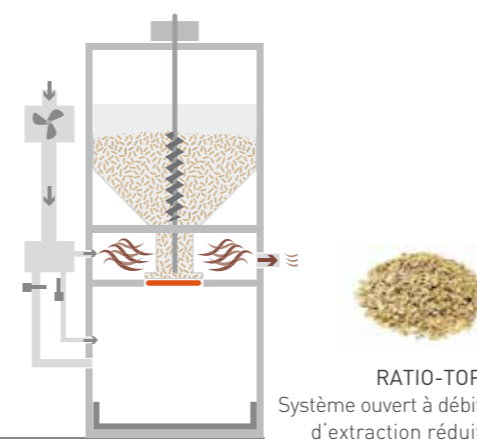


Production de fumée



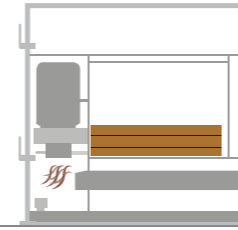
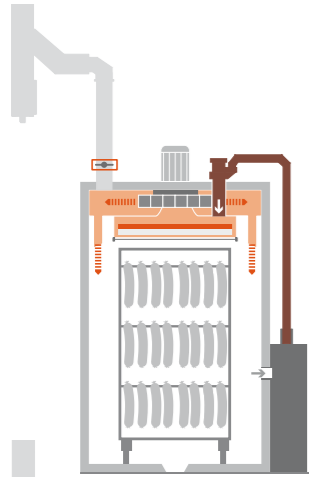
RATIO-TOP Générateur de fumée à sciure

- Des temps de fumage réduits grâce à la production rapide d'une fumée très dense
- Intensité de fumée variable
- Une diversité d'arômes de fumée et de nuances de couleurs
- Les TOPs sélectionnables de la commande **FOOD.CON**:
 - TOP 1: Fumée légère
 - TOP 2: Fumée intermédiaire
 - TOP 3: Fumée dense
- Produits de qualité supérieure de couleur et de goût uniformes
- Coûts réduits, consommation réduite en matériaux de fumage
- La taille des grains de copeaux est comprise entre 4 et 12 mm (KL 2/16)
- Dispositif de nettoyage automatique



RATIO-FRICTION Générateur de fumée par friction

- Arôme doux de fumée
- Réglage de l'intensité de la fumée par contrôle de la fréquence de production de la fumée
- Dispositif de nettoyage automatique
- Matériaux de fumage économiques, bûches de hêtre de qualité II, 80 x 80 x 800 mm ou 80 x 100 x 950 mm
- Consommation réduite
- Très silencieux
- Roue de friction inusable
- Consommation électrique minimale du moteur par rapport aux systèmes classiques
- Réserve de plusieurs bûches incluse



RATIO-FRICTION
Système fermé



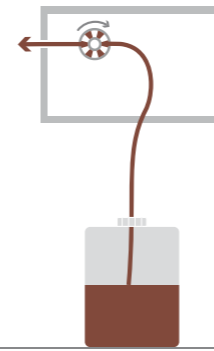
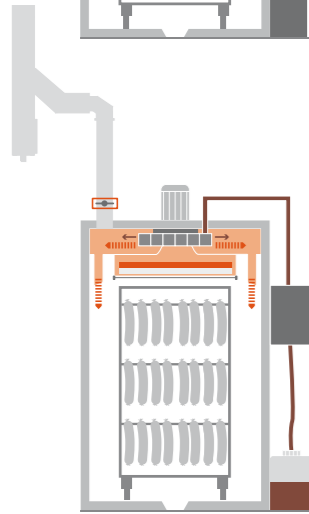
Production de fumée par friction



Dispositif de nettoyage automatique pour le RZ550

RATIO-LIQUID Générateur de fumée liquide

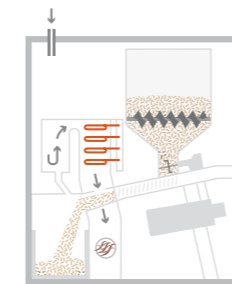
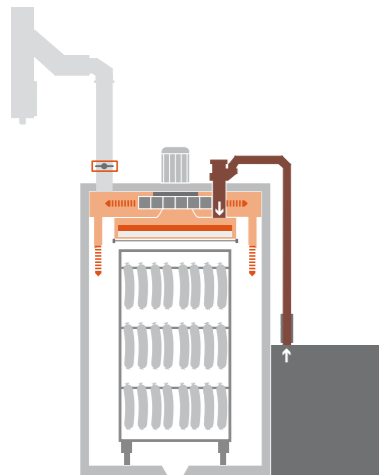
- Coûts d'acquisition réduits
- Des produits de qualité supérieure : brouillard très fin grâce à une buse d'injection développée par nos soins, sans entretien et très accessible
- Consommation minimale en fumée liquide concentrée
- Système FESSMANN : pendant le processus de fumage, l'installation est fermée hermétiquement et fonctionne à pleine température



RATIO-LIQUID
Système fermé

RATIO-STEAM Générateur de fumée à vapeur

- Temps de fumage courts
- Boyau tendre – produit de qualité supérieure grâce à la vapeur basse pression
- Construction robuste
- Facilité d'utilisation
- Nettoyage simplifié grâce à un accès facilitant l'entretien
- La taille des grains de copeaux est comprise entre 4 et 12 mm (KL 2/16)



RATIO-STEAM
Système ouvert à débit d'extraction réduit

Caractéristiques techniques

Générateur de fumée	RZ325	RZ550	RR325	RR1550	FR325	RATIO-STEAM	RZ7/2
T3000 1-2 chariots	x		x		x	à partir de 2 chariots	
T3000 3-8 chariots		x		x	x	x	x
Ti3000 3-8 chariots		x		x	x	x	x
Gourmet-Master 1-2 chariots	x		x		x	à partir de 2 chariots	
Gourmet-Master 3-8 chariots		x		x	x	x	x





„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.

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