



REICH

taste engineering



AIRMASTER®

DE

Mit Vision, Kundenfokus und Ingenieursgeist in die Zukunft

Seit 1893 ist es unser erklärtes Ziel, durch Expertise und Innovationskraft Mehrwert für unsere Kunden und deren Produkte und Prozesse zu generieren. Tradition alleine macht aber noch keinen guten Anlagenbauer aus. Sie ist vielmehr das Fundament, auf das wir unsere zukünftige Unternehmensentwicklung gründen.

Voraussetzung dafür ist, die Anforderungen an die Produkte und Prozesse genau zu kennen. Nur mit diesem Wissen können innovative Lösungen entwickelt werden, die tatsächlich jeden Tag Mehrwert bieten. Das gelingt uns durch die enge Zusammenarbeit unserer Ingenieure und Verfahrenstechniker, welche die spannende Aufgabe haben, die beiden Welten »Maschinenbau« und »Lebensmittelproduktion« miteinander zu verbinden.

Gleichzeitig bleiben wir offen und sensibel für neue Technologien und sind bereit, unsere dynamische Entwicklung der letzten Jahre durch weitere Investitionen konsequent zu fördern.



TOBIAS LAYER



STEFFEN JAISER



**taste engineering –
since 1893**

REICH ist Deutschlands ältester Name im Bereich der Thermoprozessanlagen für Lebensmittel und zählt weltweit zu den führenden Anbietern dieser Branche. Wir bieten Lösungen zur thermischen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Geflügel, Käse, Convenience-Food, veganen und vegetarischen Produkten sowie Tiernahrung.



Der beste Partner produziert Lösungen, bevor ein Problem auftaucht

In unserem Hauptsitz in der Nähe von Stuttgart arbeiten unsere Entwicklungsingenieure an neuesten Verfahren, um den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden mit Weitblick zu begegnen.

Wir verstehen uns als zuverlässiger, innovativer und dynamischer Partner der Lebensmittelbranche. Die Philosophie unserer Produkte ist klar: kompromisslose Qualität gepaart mit höchstmöglicher Leistung und Effizienz.

Dafür sind wir bereit, jeden Tag zu lernen und uns kontinuierlich zu verbessern.

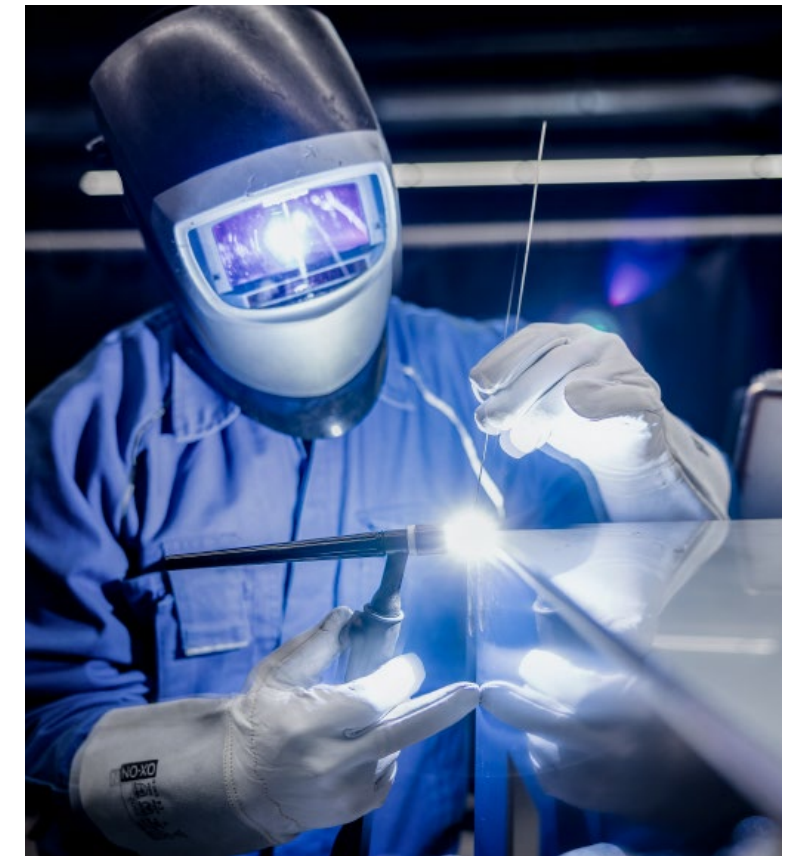


Made in Germany. **Made for you.**

REICH steht für Qualität und Zuverlässigkeit »Made in Germany«.

Alle REICH-Anlagen werden in unserem Werk mit einer hohen Fertigungstiefe von der Konstruktion über eine hochmoderne Edelstahl-Blechfertigung bis hin zum fertigen Endprodukt in bester Qualität gefertigt. Besonders wichtig ist uns dabei die sorgfältige Auswahl von erstklassigen Materialien und Komponenten. Die komplett montierten Anlagen werden im Werk nach strengsten Vorgaben auf Herz und Nieren geprüft. Unsere Kunden rund um den Globus erhalten eine montagefertige Anlage, die binnen kürzester Zeit einsatzbereit ist. Auch beim Service und der Kundenbetreuung setzt REICH seine internen Maßstäbe sehr hoch an.

Schauen Sie doch einfach bei uns vorbei – gerne erklären wir Ihnen die Herstellung unserer Anlagen im Rahmen Ihrer persönlichen Werksführung.







FLEISCH & WURST

Wurst- und Fleischwaren sind vielfältig und anspruchsvoll in ihren oft regional unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Darüber hinaus stehen Reproduzierbarkeit, Gleichmäßigkeit und Ausbeute im Fokus.

Infolgedessen sind die Anforderungen an die Universalanlage und an das Raucherzeugungssystem oft sehr individuell. REICH bietet mit seinem breiten Portfolio für jedes Produkt die perfekte Lösung.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	52	BKQ AIRJET
	54	KK IKK
	56	KKRI CLIMASTAR
	58	KRAI KNRI CLIMASTAR
	60	KKRI-DK CLIMASTAR
	64	ATA CLIMASTAR



FISCH

Fisch ist ein kostbares Gut. Er ist vielfältig und anspruchsvoll in seinen thermischen Behandlungsmöglichkeiten. Intelligentes und fachmännisch korrektes Trocknen und Räuchern sind deshalb Grundvoraussetzungen für perfekte Produktqualität und optimale Ausbeute.

REICH hat schon vor vielen Jahren einen starken Fokus auf die Fischindustrie gelegt und spezifische Lösungen entwickelt. Durch unser Know-how profitieren Sie nicht nur qualitativ, sondern auch finanziell.

So setzen zum Beispiel bei der Herstellung von liegenden Fischfilets immer mehr Betriebe auf das einzigartige **REICH AIRMASTER® UKQ**-Konzept.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	54	IKK
	58	KRAI CLIMASTAR
	64	ATA CLIMASTAR



GEFLÜGEL

Hochwertige Geflügelprodukte müssen auf besonders sensible Art verarbeitet werden. Sie erfordern in ihrer ganzen Vielfalt jeweils eine individuelle thermische Behandlung. Das optimale technologische Verfahren ist daher Grundvoraussetzung für gelungene, schmackhafte und sensorisch ansprechende Produkte.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	52	BKQ AIRJET KBK
	54	IKK KK
	56	KKRI CLIMASTAR
	58	KRAI KNRI CLIMASTAR
	60	KKRI-DK CLIMASTAR
	64	ATA CLIMASTAR



KÄSE

Käse mit der Geschmackskomponente Rauch zu veredeln liegt derzeit im Trend. Dabei sind die Käserohlinge äußerst empfindlich in der Verarbeitung. Konsistenz, Textur und Sensorik sind wichtig. Veredelter Käse braucht daher viel Erfahrung und eine präzise thermische Behandlung.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	54	IKK
	56	KKRI CLIMASTAR
	58	KRAI KNRI CLIMASTAR



VEGGIE

Das Interesse an veganen und vegetarischen Lebensmitteln steigt ständig. Alternative Proteine wie Tofu, Seitan, Soja und andere werden ein immer größerer Teil unserer Ernährung.

Gerade bei diesen Alternativen ist der einzigartige Geschmack eine besondere Herausforderung. Wir helfen Ihnen dabei, Geschmacksidentitäten zu bilden und den Genuss zu fördern.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	52	BKQ AIRJET KBK
	54	IKK KK
	56	KKRI CLIMASTAR
	58	KRAI KNRI CLIMASTAR
	60	KKRI-DK CLIMASTAR
	64	ATA CLIMASTAR



SNACKS

Snackprodukte nehmen in der heutigen Zeit einen hohen Stellenwert ein. Perfekt verpackte, handliche Sticks, Riegel, Kugeln oder andere Kleinformate stellen bei Arbeit, Reisen, Freizeit und Sport eine optimale Zwischenmahlzeit dar. Oftmals werden die Snacks als egalisierte Produkte mit einem definierten Gewicht angeboten und setzen somit hohe Ansprüche an die Präzision der thermischen Behandlung.



AIRMASTER®	38	UK
	46	UKQ AIRJET
	52	BKQ AIRJET KBK
	58	KRAI CLIMASTAR



CONVENIENCE

Heutzutage wird es immer wichtiger, auch mit einem knappen Zeitbudget eine hochwertige Ernährung sicherzustellen. Convenience-Produkte, also Nahrungsmittel, die schon bestimmte Verarbeitungsstufen durchlaufen haben, bieten hier eine gute Alternative.

Besondere Anforderungen an die Anlage entstehen durch die oft sehr hohen Prozesstemperaturen und die erforderliche Gleichmäßigkeit der Produktbehandlung.



AIRMASTER®	38	UK
	42	IC INTERCOOLER
	46	UKQ AIRJET
	52	BKQ AIRJET KBK
	54	IKK KK
	64	ATA CLIMASTAR



TIERNAHRUNG

Die Nachfrage nach Tiernahrung, insbesondere nach getrockneten Snackprodukten und Belohnungsartikeln für Haustiere, steigt kontinuierlich. Dabei sind diese Produkte vielfältig in der Verarbeitung.

Neben einer leistungsfähigen, effizienten Trocknung und fachmännisch korrekten Wärmebehandlung sind ressourcenschonende Prozesse und eine wirtschaftliche Produktion entscheidend.

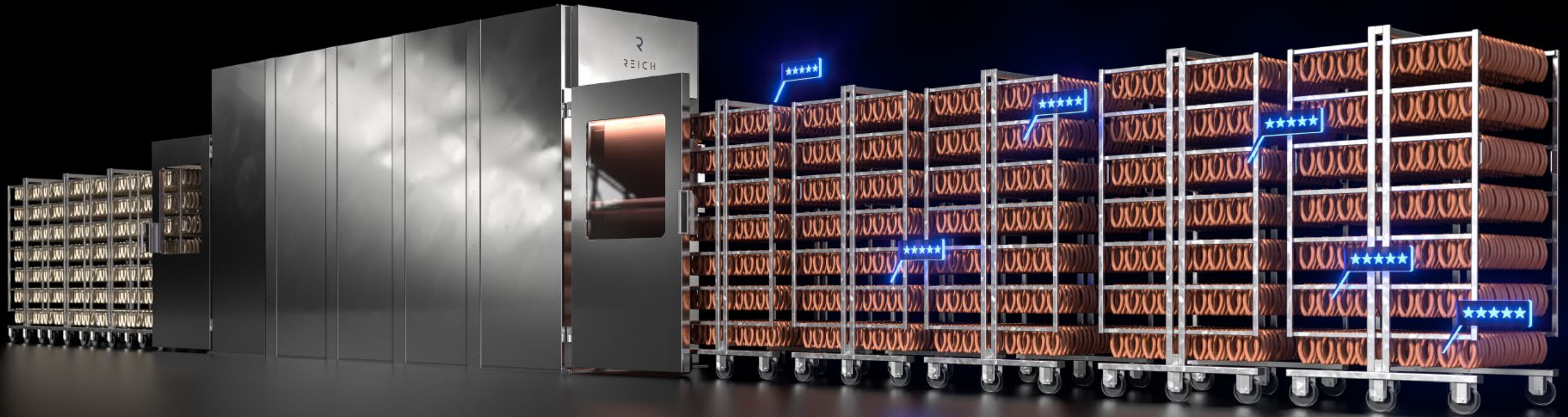


REICH ist Mitglied im
Pet Food Competence Network
petfoodcompetencenet.com



AIRMASTER®	38	UK
	46	UKQ AIRJET
	52	KBK
	58	KRAI CLIMASTAR
	64	ATA CLIMASTAR

EFFIZIENZPLUS



DER REICH-MEHRWERT

Die große Herausforderung in der Produktion von thermisch behandelten Lebensmitteln liegt in der gleichmäßig hohen Qualität der Produktionschargen und jedes einzelnen Endproduktes. Dabei spielen nicht nur Sensorik und Optik eine wesentliche Rolle, sondern insbesondere auch die Ausbeute und Wirtschaftlichkeit des Gesamtprozesses.

Die Lösung bietet das einzigartige, modulare Design der REICH AIRMMASTER®-Anlagen. Basierend auf einem ausgeklügelten Baukastensystem, besteht jedes Anlagengehäuse, in Abhängigkeit von der Anlagengröße, aus

einem oder mehreren dichtverschweißten Kammermodulen. Jedes Modul besitzt eine eigene, sehr leistungsstarke Ventilatoreinheit sowie einen Wärmetauscher für Heizung und optional eine Kühlung.

Größter Vorteil dieses modularen Systems gegenüber Anlagen mit Zentralaggregat ist, dass jeder Wagen exakt gleich mit Luft, Wärme- oder Kälteenergie versorgt wird und dadurch auch bei großen Anlagen eine absolute Gleichmäßigkeit von Wagen zu Wagen sichergestellt ist.

Die REICH-typisch sehr hohe Umluftleistung und intelligente Luftführung ermöglichen kurze, effiziente Prozesse, gleichmäßige Endprodukte und eine höchste Ausbeute.

Komponenten wie Steuerung, Raucherzeuger oder Reinigungssystem können individuell, entsprechend Ihren Wünschen oder räumlichen Gegebenheiten, angeordnet werden.

MEHRWERT DER REICH-MODULBAUWEISE

- Höchste Luftleistung
- Kurze, energieeffiziente Prozesse
- Maximale Ausbeute
- Größtmögliche Gleichmäßigkeit
- Beste Produktqualität
- Hohe Beladungskapazität

BLUECONNECT

ALLES UNTER KONTROLLE ZEIT-, ORT- UND GERÄTEUNABHÄNGIG

REICH BLUECONNECT ist die zentrale Drehscheibe für die Steuerung, Überwachung und Aufzeichnung der Betriebs- und Serviceprozesse aller REICH-Anlagen.

Intuitiv produktiv. Legen Sie Programmabläufe und Rezepturen über das übersichtliche Dashboard an und behalten Sie jederzeit den Überblick über alle Prozessparameter.

Realtime. Erhalten Sie standort- und geräteunabhängigen Zugriff auf alle relevanten Funktionen der angeschlossenen REICH-Anlagen. Push-Nachrichten informieren Sie zeitsynchron über Status und Vitalwerte der Produktion.

Die Cloudlösung basiert auf neuesten technischen Sicherheitsstandards. Neben der Steuerung können auch Wartungsdienste überwacht und initiiert werden – inklusive Fernzugriff und Live-Tracking der Ersatzteillieferung.

Event-Logg. Protokollierung sämtlicher prozess- und zeitabhängiger Maschinenvitalwerte zur frühzeitigen Erkennung von Wartungsbedarf (Predictive Maintenance).



REICH BLUECONNECT

Prozesstransparenz, Auslastung und Diagnose: Mithilfe der REICH BlueConnect-App ist die Fernüberwachung der Prozesse 24/7 von jedem Ort weltweit geräteunabhängig via Internet möglich.

AIRMMASTER®-Serie



PERFEKTER ALLROUNDER

Der REICH AIRMMASTER® UK ist ein echter Alleskönner und der Klassiker im Hause REICH. Seine Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Röten, Trocknen, Heiß- und Kalträuchern, Kochen, Heißluftgaren bis hin zum Backen, Reifen und Kühlen.

Er arbeitet mit vertikaler Luftführung und wurde in erster Linie für hängende Produkte entwickelt.

LEISTUNGSSTARKER HYBRID

Der REICH AIRMMASTER® IC InterCooler ist eine vollwertige Hybridanlage, welche die Funktionen einer Universalanlage (AIRMMASTER® UK-Serie) mit denen einer Intensivkühlanlage (AIRMMASTER® IKK-Serie) kombiniert. Somit können in einer einzigen Anlage alle thermischen Prozesse, insbesondere auch das Intensivkühlen, realisiert werden.

Er arbeitet mit vertikaler Luftführung und wurde in erster Linie für hängende Produkte entwickelt.



PRÄZISES KRAFTPAKET

Der AIRMMASTER® UKQ AIRJET ist die weltweit leistungsfähigste Querstrom-Universalanlage. Durch seine enorm hohen Kraftreserven sind Produktionskapazitäten realisierbar, die weit über herkömmlichen Werten liegen. Die Gleichmäßigkeit der Trocknung und Wärmebehandlung dieser Anlage ist dabei unübertroffen.

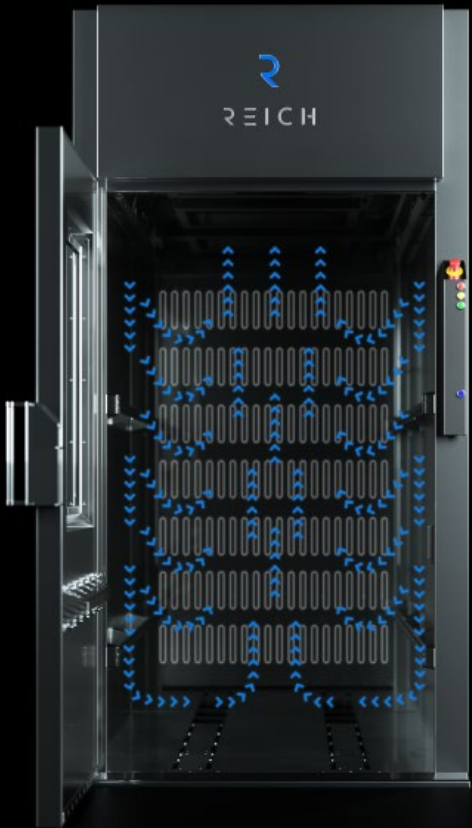
Diese Querstrom-Anlage arbeitet mit komplett horizontaler, wechselseitiger Luftströmung und wurde speziell für liegende Produkte entwickelt sowie über viele Jahre optimiert.

AIRFLOWTECHNOLOGIE | 1

DAS PRODUKT BESTIMMT DIE LUFTSTRÖMUNG.

Homogene und effiziente Trocknung und Wärmebehandlung sind entscheidend für die Qualität und Standardisierung der Endprodukte. Idealerweise erfolgt die Luftströmung parallel zum Produkt, damit die Luft möglichst widerstandsarm über die Produkte strömen, Wärme abgeben und Feuchtigkeit aufnehmen kann.

UNIVERSALANLAGEN MIT VERTIKALER LUFTSTRÖMUNG UND DAS REICH FLEXFLOW-SYSTEM



VERTICAL FLOW-SYSTEM

VERTIKALE LUFTSTRÖMUNG

Die vertikale Luftströmung wurde gemäß oben stehendem Grundsatz speziell für hängende Produkte entwickelt. Eine Stärke aller REICH AIRMASER®-Anlagen liegt im besonders hohen Umluftvolumen. In Kombination mit der intelligenten Luftführung innerhalb der Anlage wird in kürzester Zeit genau die technologisch erforderliche, gleichmäßige Trocknung, auch im oberen Wagenbereich, erzielt. Eine Über Trocknung der Produkte und die Reduzierung der Ausbeute können dadurch vermieden werden.



VERTIKALE LUFTSTRÖMUNG MIT WECHSELKLAPPEN – DAS REICH FLEXFLOW-SYSTEM

Auf Wunsch können REICH-Anlagen mit vertikaler Luftströmung mit Wechselklappen ausgestattet werden. Dieses FlexFlow-System ermöglicht eine variable Zuführung der Luftströmungen in den Behandlungsraum. Durch verschiedene Klappenpositionen werden stark turbulente Luftströmungen erzeugt und die entstehende Luftwalze kann über verschiedene Bereiche des Wagens bewegt werden. Dies ist vorteilhaft für flach liegende Produkte oder dicht beladene Wagen, um eine deutlich bessere Gleichmäßigkeit der Produktbehandlung zu erreichen.



VORTEILE FLEXFLOW-SYSTEM

- Verbesserung der Gleichmäßigkeit
- Verkürzung der Prozesszeiten
- Steigerung der Ausbeute durch Reduzierung der Gewichtsverluste
- Steigerung der Wagenbeladung
- Verbesserung der Energieeffizienz

FLEXFLOW-SYSTEM



AIRFLOWTECHNOLOGIE | 2

DAS PRODUKT BESTIMMT DIE LUFTSTRÖMUNG.

Homogene und effiziente Trocknung und Wärmebehandlung sind entscheidend für die Qualität und Standardisierung der Endprodukte. Idealerweise erfolgt die Luftströmung parallel zum Produkt, damit die Luft möglichst widerstandsarm über die Produkte strömen, Wärme abgeben und Feuchtigkeit aufnehmen kann.

UNIVERSALANLAGEN MIT HORIZONTALER LUFTSTRÖMUNG



HORIZONTAL CROSS FLOW-SYSTEM



Viele Produkte liegen auf Gitterrosten, Blechen oder sogar in geschlossenen Edelstahlwannen.

Typische liegende Produkte sind zum Beispiel Lachsfilets, Convenience-Produkte in Schalen, Fleischprodukte in Formen, liegende Snack-artikel oder direkt auf Gitterroste extrudierte Petfood-Sticks.

Unabhängig von der Produktspezifikation haben alle Hersteller dieser Waren das Ziel, maximal hohe Wagenbeladungen zu erzielen, um möglichst effizient produzieren zu können. Je nach Produkttyp und -geometrie können bis zu 42 Etagen auf einem Wagen platziert werden.

Entscheidend ist dabei, dass die Produkte auf allen Etagen des Wagens und auf allen Wagen innerhalb der Anlage absolut gleichmäßig behandelt werden.

In der Praxis ist eine homogene, effiziente Behandlung aller Produkte mit einer so hohen Wagenbeladung mit einer vertikalen Luftströmung nicht möglich. Das gilt selbst für Anlagen mit dem oben beschriebenen Wechselklappensystem.

Ausgehend von der Fischindustrie, die sehr viel mit liegenden Filets arbeitet, hat REICH schon vor Jahrzehnten begonnen, Anlagen speziell für diese liegenden Produkte zu entwickeln.

Heute ist REICH weltweit führend im Bereich der Thermoprozessanlagen mit horizontaler Querströmung.

Diese Querströmung berücksichtigt dabei den Grundsatz, dass die Luft parallel zum Produkt strömen muss, um es gleichmäßig und optimal zu behandeln.

Die Anlagen der Serie REICH AIRMASTER® UKQ und AIRMASTER® BKQ strömen die Luft von einer Seite absolut horizontal in den Behandlungsraum der Anlage ein und saugen sie auf der gegenüberliegenden Seite wieder ab. In einem zeitlich variablen Intervall wechselt dabei die Strömungsrichtung.

VORTEILE HORIZONTAL CROSS FLOW-SYSTEM

- Bis zu 120 % mehr Kapazität
- Bis zu 42 Etagen pro Wagen (bei Wagenhöhe 2 Meter)
- Höchstmögliche Gleichmäßigkeit der Produktbehandlung
- Standardabweichung bis kleiner 1 %
- Maximale Ausbeute der Endprodukte
- Schnellstmögliche Amortisation der Investition

AIRMASTER® UK

Universalanlage mit vertikaler Luftströmung und optionalem REICH FlexFlow-System



PERFEKTER ALLROUNDER

Der REICH AIRMASTER® UK ist ein echter Alleskönner und der Klassiker im Hause REICH. Seine Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Röten, Trocknen, Heiß- und Kalträuchern, Kochen, Heißluftgaren bis hin zum Backen, Reifen und Kühlen. Er arbeitet mit vertikaler Luftführung und wurde in erster Linie für hängende Produkte entwickelt.

Durch den optionalen Einsatz der **REICH FlexFlow-Wechselklappen** und entsprechend angepasster Wagenbeladung können auch liegende Produkte optimal hergestellt werden.

UK-Universalanlagen können in Größen von 1 bis 16 Wagen in einreihiger und 2 bis 24 Wagen in zweireihiger Einfahrt geliefert werden.

INDIVIDUELL ZUGESCHNITTEN

Optional wird der AIRMASTER® UK mit entsprechender Sonderausstattung zum Reifen, Klima-Räuchern oder auch zum Hochtemperaturbacken und zum Abkühlen der gekochten Ware ausgestattet. Die integrierte, vollautomatisierte CIP-Reinigung gehört zur Grundausstattung.

FLEXIBEL. WIE SIE.

Viele verfügbare Ausstattungsoptionen stellen sicher, dass Sie Ihre Anlage genau nach Ihren spezifischen Anforderungen konfigurieren können. Die Anlagen können wahlweise mit Elektroheizung, Dampfheizung, Gas- oder Öl-brennerheizung ausgestattet werden.

VORTEILE AIRMASTER® UK

(Details zur Modulbauweise siehe S. 28)

- Höchste Luftleistung
- Kurze, energieeffiziente Prozesse
- Höchstmögliche Gleichmäßigkeit der Produktbehandlung
- Maximale Ausbeute
- Beste Produktqualität
- Hohe Beladungskapazität
- Dicht verschweißte Kammermodule, komplett Edelstahl 1.4301
- Mineralische Vollisolation, keine unisolierten Gehäuseteile
- Geringe Baubreite und Bauhöhe
- Stabil, zuverlässig und langlebig





VERFÜGBARE SONDERAUSSTATTUNGEN

(Details finden Sie auf unserer Website)

- Sichtfenster mit Beleuchtung
- Transitversion (Tunnel)
- REICH FlexFlow-Wechselklappensystem
- REICH RecyclingSmokeCooler (RSC)
- Klimapaket
- Kühldusche mit ECO-Boost
- Hochtemperaturausführung bis +200 °C
- Schwerlastboden/Spezialboden
- Hubtüre
- Hängebahnausführung
- CIP-Reinigung mit Druckerhöhung



DAS REICH INTERLOCK-SYSTEM

Dieses smarte, patentierte Türsystem automatisiert zahlreiche Öffnungs-, Schließ- und Entwässerungsprozesse hygienisch und sicher. Zum Beispiel kann die Anlagentür an beliebiger Stelle des Programms zum Entwässern partiell geöffnet und anschließend wieder geschlossen werden. Bei Anlagen in Transitversion sind beide Türen gegeneinander verriegelt, sodass jederzeit eine vollständige Trennung von Low-Risk- und High-Risk-Seite gewährleistet ist. Eine auf Augenhöhe integrierte Signalampel informiert zusätzlich über den aktuellen Betriebszustand der Anlage.



AIRMASTER® IC

Kombinierte Universal- und Intensivkühlanlage mit vertikaler Luftströmung und optionalem REICH FlexFlow-System



LEISTUNGSSTARKER HYBRID

Der REICH AIRMASTER® IC InterCooler ist eine vollwertige Hybridanlage, welche die Funktionen einer Universalanlage (AIRMASTER® UK-Serie) mit denen einer Intensivkühlanlage (AIRMASTER® IKK-Serie) kombiniert. Somit können in einer einzigen Anlage alle thermischen Prozesse, insbesondere auch Intensivkühlprozesse, realisiert werden. Sie arbeitet mit

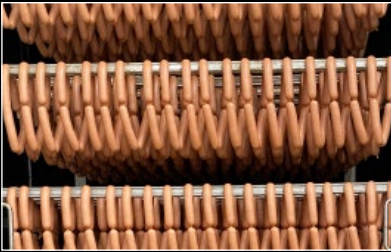
vertikaler Luftführung und wurde in erster Linie für hängende Produkte entwickelt. Durch den optionalen Einsatz der **REICH FlexFlow-Wechselklappen** und entsprechend angepasster Wagenbeladung können auch liegende Produkte optimal hergestellt werden.

InterCooler-Anlagen können in Größen von 1 bis 16 Wagen in einreihiger und 2 bis 24 Wagen in zweireihiger Einfahrt geliefert werden. Der AIRMASTER® IC InterCooler ist in seinen Anwendungsmöglichkeiten beinahe unbegrenzt. Nicht nur die klassischen Anwendungen Erwärmen, Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen, Heißluftgaren etc. sind möglich,

sondern auch alle Abkühlprozesse vom Dauerduschen über das Intervallduschen (mit und ohne Feinzerstäubung ECO-Boost) bis hin zum vollwertigen Intensivkühlen. So wird zum Beispiel die Herstellung von Würstchen zum Kinderspiel und verspricht ein saftiges und pralles Endprodukt in kürzester Zeit.

VORTEILE AIRMASTER® IC INTERCOOLER

- Alle Prozesse in einer Anlage:
Erwärmen – Trocknen – Räuchern – Kochen – Duschen – Intensivkühlen
- Verpackungsfertige Ware nach einer durchgängigen Prozesskette
- Bestmögliche Mikrobiologie
- Benötigt kein teures und wartungsintensives Transportsystem
- Arbeitet ohne Zonentrennung, daher keine Stillstandzeiten einzelner Anlagensektionen
- 100 % Flexibilität, 100 % Auslastung
- Niedrigere Kosten
- Geringerer Platzbedarf
- PLUS alle weiteren Vorteile der REICH AIRMASTER® UK-Serie





VERFÜGBARE SONDERAUSSTATTUNGEN

(Details finden Sie auf unserer Website)

- Sichtfenster mit Beleuchtung
- Transitversion (Tunnel)
- REICH FlexFlow-Wechselklappensystem
- REICH RecyclingSmokeCooler (RSC)
- Schwerlastboden/Spezialboden
- Hubtüre
- Hängebahnausführung
- CIP-Reinigung mit Druckerhöhung

STANDARD BEI INTERCOOLER-ANLAGEN

- Klimapaket
- Kühltasche mit ECO-Boost



DIE BESONDERHEIT DES AIRMASTER® INTERCOOLERS

Der REICH InterCooler ist die perfekte Alternative zu halbkontinuierlichen Systemen und überzeugt mit gleich mehreren Vorteilen.

Er hat die Möglichkeit, alle Prozessschritte innerhalb eines einzigen Behandlungsraums zu realisieren. Dadurch entfallen sowohl getrennte Temperaturzonen als auch technisch aufwendige Zwischentüren und Transportsysteme innerhalb der Anlage. Das ist nicht nur kostengünstiger, sondern auch schneller, robuster und wesentlich flexibler.

Eine REICH InterCooler-Anlage kann jederzeit zu 100 % ausgelastet werden, wogegen halbkontinuierliche Systeme den großen Nachteil haben, dass Leerstände in einer der beiden Zonen entstehen und so die Auslastung des Gesamtsystems deutlich reduziert wird. Unter dem Strich werden also weniger InterCooler-Anlagen benötigt, um die gleiche Kapazität einer Produktion mit halbkontinuierlichen Systemen zu erreichen.



AIRMASTER® UKQ AIRJET

Hochleistungs-Querstrom-Universalanlage
mit horizontaler Luftströmung



**HORIZONTAL
CROSSFLOW**

PRÄZISES KRAFTPAKET

Der AIRMASTER® UKQ AIRJET ist die weltweit leistungsfähigste Querstrom-Universalanlage. Durch seine enorm hohen Kraftreserven sind Produktionskapazitäten realisierbar, die weit über herkömmlichen Werten liegen. Die Gleichmäßigkeit der Trocknung und Wärmebehandlung dieser Anlage ist dabei unübertroffen.

Diese Querstrom-Anlage arbeitet mit komplett horizontaler, wechselseitiger Luftströmung und wurde speziell für liegende Produkte entwickelt sowie über viele Jahre optimiert.

UKQ-Anlagen können in allen gewünschten Größen von 1 bis 12 Wagen in einreihiger Ausführung geliefert werden.

Je nach Produkt sind bis zu 42 Etagen pro Wagen realisierbar. Bei vielen Produkten kann im Vergleich zu herkömmlichen Systemen eine Verdopplung der Beladungskapazität pro Wagen erreicht werden. Verbunden mit der Prozesszeitverkürzung durch die enorme Luftleistung werden sogar noch deutlich größere Kapazitätssteigerungen erreicht.

Hinsichtlich Gleichmäßigkeit und Effektivität gilt der AIRMASTER® UKQ AIRJET als Referenz im Bereich der thermischen Behandlung

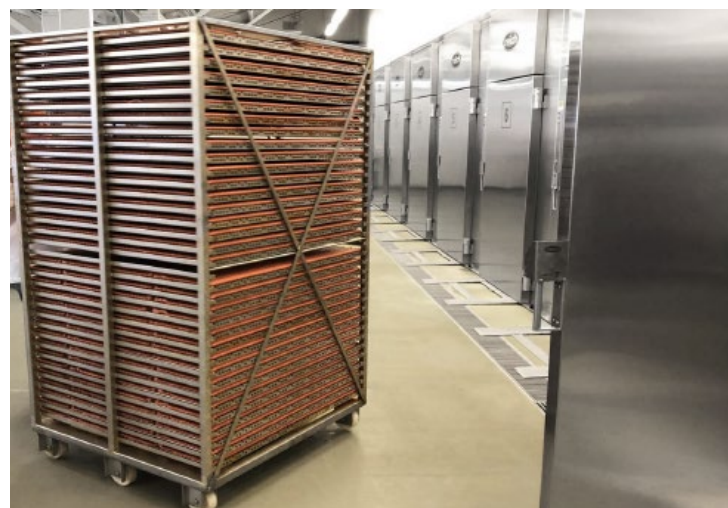
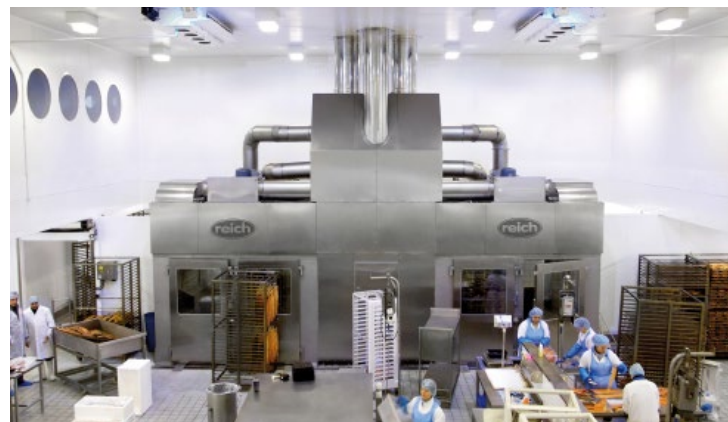
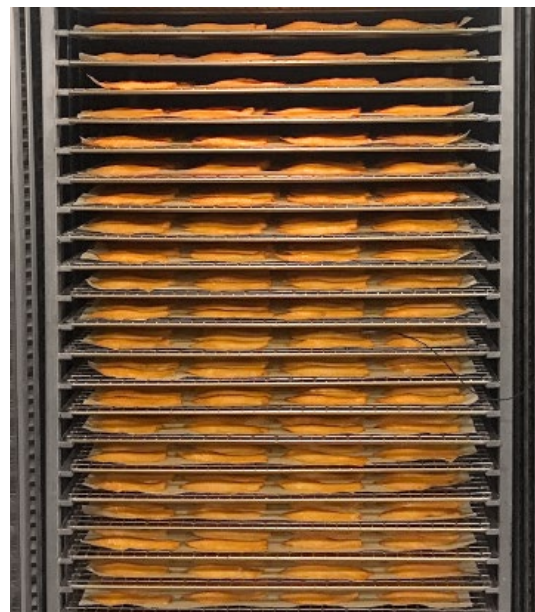
VORTEILE AIRMASTER® UKQ

- Horizontale Luftströmung, optimal für liegende Produkte
- Wechselseitiges Ausblasen und Einsaugen der Luft
- Bis zu 120 % mehr Kapazität
- Bis zu 42 Etagen pro Wagen
- Unabhängig von bestimmten Etagenpositionen der Wagen
- Höchstmögliche Gleichmäßigkeit
- Standardabweichung bis kleiner 1 %
- Schonende Produktbehandlung
- Maximale Ausbeute der Endprodukte
- Schnellstmögliche Amortisation der Investition
- PLUS alle weiteren Vorteile der REICH AIRMASTER® UK-Serie

liegender Produkte. Diese Präzision steigert den Gewinn durch eine maximale Ausbeute.

Zusätzlich ist der AIRMASTER® BKQ AIRJET als Querstrom-Backanlage für Prozesstemperaturen von bis zu +300 °C verfügbar (siehe S. 52).



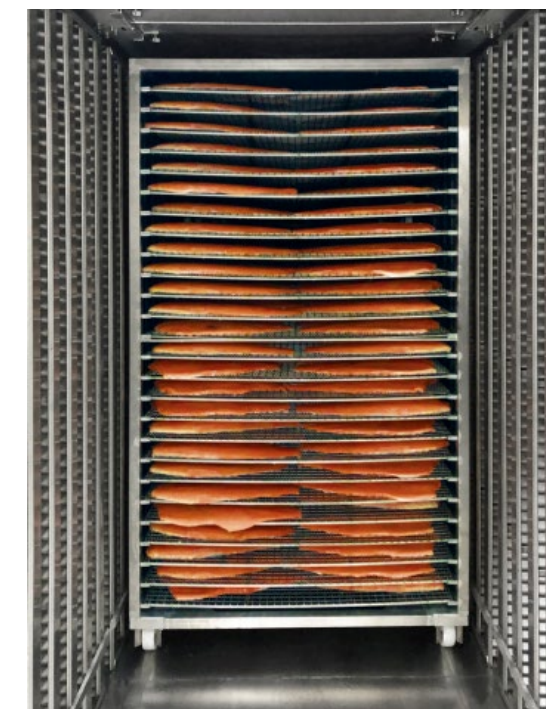


Die Anwendungsmöglichkeiten des REICH AIRMMASTER® UKQ reichen vom Rösten, Trocknen, Heiß- und Kalträuchern, Kochen, Heißluftgaren bis hin zum Backen. Falls gewünscht, kann die Anlage mit entsprechender Sonderausstattung zum Reifen, Klima-Räuchern oder auch zum Hochtemperaturbacken und zum Abkühlen der gekochten Ware geliefert werden.

Selbstverständlich ist eine integrierte, vollautomatisierte CIP-Reinigung. Diverse Ausstattungsoptionen stellen sicher, dass Sie Ihre Anlage genau nach Ihren spezifischen Anforderungen konfigurieren können.

VERFÜGBARE SONDERAUSSTATTUNGEN (Details finden Sie auf unserer Website)

- Sichtfenster mit Beleuchtung
- Transitversion (Tunnel)
- REICH RecyclingSmokeCooler (RSC)
- Klimapaket
- Intensivkühlung
- Schwerlastboden/Spezialboden
- Hubtüre
- CIP-Reinigung mit Druckerhöhung



RAUCHERZEUGER

PASSEND FÜR JEDEN GESCHMACK



REICH Raucherzeugersysteme sind das Ergebnis jahrelanger Entwicklungsarbeit. Passend zu Ihren individuellen Anforderungen stehen Geräte verschiedener Verfahren und Größen zur Verfügung.

Alle hier vorgestellten Raucherzeuger sind perfekt auf die AIRMASTER®-Anlagen abgestimmt und entsprechen mit ihren Sicherheitseinrichtungen dem neuesten Stand der Technik. Innovative Lösungen in vielen Details bieten dabei echten Mehrwert.

REICH STEAMSMOKER sind leistungsstarke Industrie-Dampfraucherzeuger, die Rauch durch Verglimmen von Holzspänen mit Hilfe eines überhitzten Dampf-Luft-Gemischs erzeugen. Durch die sehr starke Rauchentwicklung mit hoher Feuchtigkeit können schnelle Räucherprozesse mit höchster Ausbeute erzielt werden. Das patentierte, automatische Reinigungssystem des SteamSmokers ist einzigartig und reduziert im Vergleich zu herkömmlichen Geräten den manuellen Aufwand signifikant. Diese Raucherzeuger sind auch für große Industrieanlagen geeignet.

REICH FRICTIONSMMOKER sind Reiberaucherzeuger, die Rauch durch das Anpressen eines Holzstabes auf ein drehendes Reiberad erzeugen. So entsteht ein angenehm milder Rauch mit guten farbgebenden Eigenschaften und weiteren Vorteilen. Der Betrieb erfolgt im umweltfreundlichen CircoSystem. Das im Jahr 1980 für REICH patentierte pneumatische Anpresssystem gilt als Vorbild vieler heutiger Reiberaucherzeuger. Weitere Patente wie das Edelstahl-Reiberad und das automatische Holz-Revolver-Magazin kennzeichnen die Innovationskraft von REICH.

REICH MAXXSMOKER sind leistungsstarke Glimmraucherzeuger, die Rauch durch Verglimmen von trockenen Holzspänen erzeugen. Sie zeichnen sich durch ein kräftiges Raucharoma aus. Durch die hohe Rauchdichte, die mit diesen Raucherzeugern erzielt werden kann, sind die Räucherzeiten entsprechend kurz und daher produktschonend. Das automatische Reinigungssystem des MaxxSmokers in Kombination mit dem präventiven Sicherheitssystem mit Löschfunktion und Späneaustransport ermöglichen einen vollautomatischen Betrieb.

REICH NATURALSMOKER sind Glimmraucherzeuger für feuchtes Holz-Sägemehl. Sie zeichnen sich durch ein typisch traditionelles, natürliches Raucharoma aus. Sie eignen sich sehr gut für die Beimischung von weiteren aromagebenden Räucherstoffen wie beispielsweise Wacholderbeeren oder Nadelhölzern. Der Betrieb erfolgt im umweltfreundlichen REICH CircoSystem. Die optionale CIP-Reinigung ermöglicht einen wartungsfreundlichen Betrieb.

REICH BLUESMOKER erzeugen mittels Spezialdüsen ein Aerosol aus Flüssigrauch-Kondensat. Sie sind eine interessante Alternative zu klassischen Raucherzeugern und erzielen in puncto Aroma und Farbe vergleichbare Ergebnisse. Das Kondensat wird aus Rauch von naturbelassenen Harthölzern gewonnen und von unerwünschten Begleitstoffen gereinigt. So werden ein umweltfreundlicher Betrieb und eine saubere Produktion realisiert. Der Ablauf ist vollautomatisch und wird von der Anlagensteuerung exakt geregelt, sodass standardisierte Ergebnisse sichergestellt sind.



AIRMASTER® BKQ AIRJET

Hochtemperatur-Querstrom-Universalanlage
mit horizontaler Luftströmung bis +300 °C



HOCHTEMPERATUR-SPEZIALIST

Der AIRMASTER® BKQ AIRJET ist eine Hochleistungsanlage zum Kochen, Dämpfen, Garen, Backen und Braten für Prozesstemperaturen bis +300 °C. Er arbeitet mit dem einzigartigen REICH Querstrom-Prinzip mit horizontaler, wechselseitiger Luftströmung. Dieses ermöglicht höchste Leistung und kurze Prozesszeiten bei optimaler Gleichmäßigkeit und Produktqualität.

Diese Anlage wurde speziell für Produkte entwickelt, die in geschlossenen Gastronorm-Schalen, auf Blechen oder auf Rosten liegen. Durch ihre hohen Umluft- und Heizleistungswerte sind Produktionskapazitäten realisierbar, die weit über herkömmlichen Mengen liegen.

Die große Vielfalt verfügbarer Prozesse macht diese Anlage zum optimalen Ersatz klassischer

Kombidämpfer für den industriellen Maßstab. BKQ-Anlagen sind als Ein- oder Zweiwagenanlagen erhältlich. Hinsichtlich Gleichmäßigkeit und Effektivität setzt der AIRMASTER® BKQ AIRJET neue Maßstäbe für die thermische Behandlung liegender Produkte im Hochtemperaturbereich. So überzeugt der AIRMASTER® BKQ AIRJET zum Beispiel bei

der Herstellung von gebackenem Fleischkäse mit gleichmäßiger Backfarbe, Backkruste und einheitlicher Kerntemperatur. Eine weitere Königsdisziplin im Hochtemperaturbereich ist die Herstellung von Backschinken und Krustenbraten. Das definierte Herstellen einer krossen Kruste mit einheitlicher Backfarbe wird zum Kinderspiel.

VORTEILE AIRMASTER® BKQ

- Bis zu +300 °C Prozesstemperatur
- Horizontale Luftströmung, optimal für liegende Produkte und Produkte in Schalen oder auf Blechen
- Wechselseitiges Ausblasen und Einsaugen der Luft
- Arbeitet ohne aufwendigen Drehmechanismus
- Bis zu 120 % mehr Kapazität
- Industrielle Alternative zu Kombidämpfern
- Unabhängig von bestimmten Etagenpositionen der Wagen
- Höchstmögliche Gleichmäßigkeit
- Schonende Produktbehandlung
- Maximale Ausbeute der Endprodukte
- Schnellstmögliche Amortisation
- PLUS alle weiteren Vorteile der REICH AIRMASTER® UK-Serie

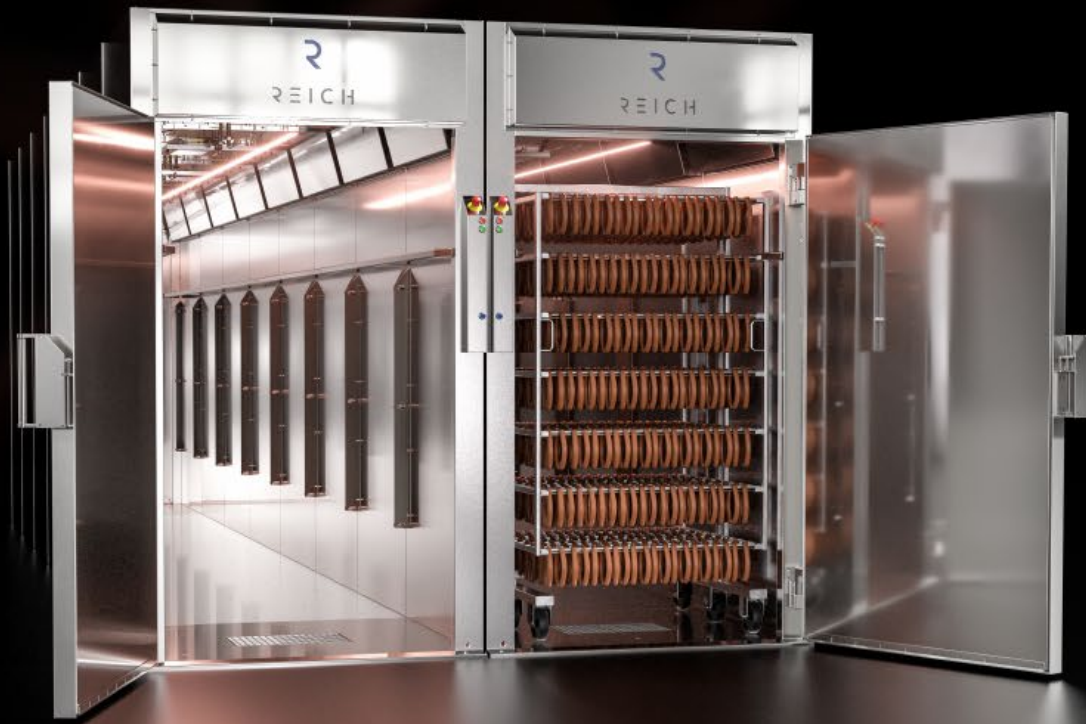


AIRMASTER® KK und IKK

Koch- und Intensivkühlanlagen mit vertikaler Luftströmung



VERTICALFLOW



MIT VOLLDAMPF IN DIE ABKÜHLUNG

Die Anlagen der REICH AIRMASTER® KK-Serie sind Anlagen zum Brühen und Kochen im Dampf. Sie arbeiten mit vertikaler Luftführung und eignen sich sehr gut für hängende und liegende Produkte. KK-Anlagen können in allen gewünschten Größen von 1 bis 16 Wagen in einreihiger und 2 bis 24 Wagen in zweireihiger Einfahrt geliefert werden.

Die Anwendungsmöglichkeiten gehen über das reine Brühen und Kochen hinaus. So kann der AIRMASTER® KK beispielsweise mit einer Kühldusche ausgestattet werden und damit die gekochte Ware direkt abkühlen. Die ECO-Boost-Funktion garantiert dabei eine schnelle Abkühlung bei minimalem Wasserverbrauch.

Die Anlagen der AIRMASTER® IKK-Serie sind Intensivkühlanlagen zum schnellen, sicheren und wirtschaftlichen Abkühlen gekochter Produkte. Durch das schnelle Durchlaufen kritischer Temperaturbereiche werden Haltbarkeit und Qualität der Produkte deutlich gesteigert. Die optionale Kochfunktion macht die Anlage noch vielseitiger in ihren Einsatzmöglichkeiten. AIRMASTER® IKK-Anlagen arbeiten mit ver-

tikaler Luftführung und eignen sich sehr gut für hängende Produkte sowie bei angepasster Beladung auch für liegende Produkte.

IKK-Intensivkühlanlagen können in allen gewünschten Größen von 1 bis 16 Wagen in einreihiger und 2 bis 24 Wagen in zweireihiger Einfahrt geliefert werden.

VORTEILE AIRMASTER® KK UND AIRMASTER® IKK

- Energieeffizient durch intelligente Prozesse
- Höchste Abkühlleistung und höchster Wirkungsgrad
- Turbulente Umluftströmung zur Vermeidung von Cold- und Hotspots auch bei dichter Produktbeladung
- Maximale Ausbeute und Haltbarkeit der Endprodukte
- Beste Produktqualität und Mikrobiologie
- Wassersparende Kühldusche durch REICH ECO-Boost
- IKK optional mit Niederdruckdampf-Kochfunktion
- Hohe Beladungskapazität
- PLUS alle weiteren Vorteile der REICH AIRMASTER® UK-Serie



AIRMASTER® CLIMASTAR

Klima-Reifeanlagen

REIFETECHNOLOGIE IN PERFEKTION

Klima-Reifeanlagen stellen höchste Anforderungen an das Fachwissen der Ingenieure und Technologen. Die Herstellung von Rohwurst, Rohschinken und anderen gereiften und luftgetrockneten Produkten erfordert eine exakte individuelle Abstimmung der Leistungsparameter und Geometrie der Anlage auf die Anforderungen der Produkte und Räumlichkeiten. Dabei stehen exakte Ergebnisse, intelligente und ressourcenschonende Prozesse und eine optimale Produktbehandlung im Vordergrund.

Das Kernstück jeder AIRMASTER® KlimaStar-Reifeanlage ist das zentrale Luftaufbereitungsaggregat. Darin wird die aus dem Behandlungsraum zurückgeführte Luft konditioniert, das heißt, je nach Bedarf gekühlt, entfeuchtet, befeuchtet und beheizt.

Entsprechend dem Behandlungsprozess wird von außen Frischluft zugeführt oder witterungsunabhängig im Umluftbetrieb gearbeitet. Anlagen aus dem Hause REICH sind mit großdimensionierten Luftkühlern für ein schnelles und effizientes Entfeuchten ausgestattet.

Die aufbereitete Luft wird dem Behandlungsraum durch einen zentralen Ventilator über Einblaskanäle zugeführt. Ein programmierbares Wechselklappensystem sorgt dafür, dass der Luftstrom nacheinander über jede Wagenreihe strömen kann und gleichmäßige Ergebnisse gewährleistet sind.

Die intelligente Klimasteuerung der AIRMASTER®-Reifeanlagen ermöglicht eine exakte, homogene und energieeffiziente Trocknung und Reifung. Das stufenlos regelbare Umluftsystem wird dabei durch die Wasserabgabe der Produkte gesteuert, sodass zum Beispiel eine Trockenrandbildung an der kostbaren Ware verhindert wird.

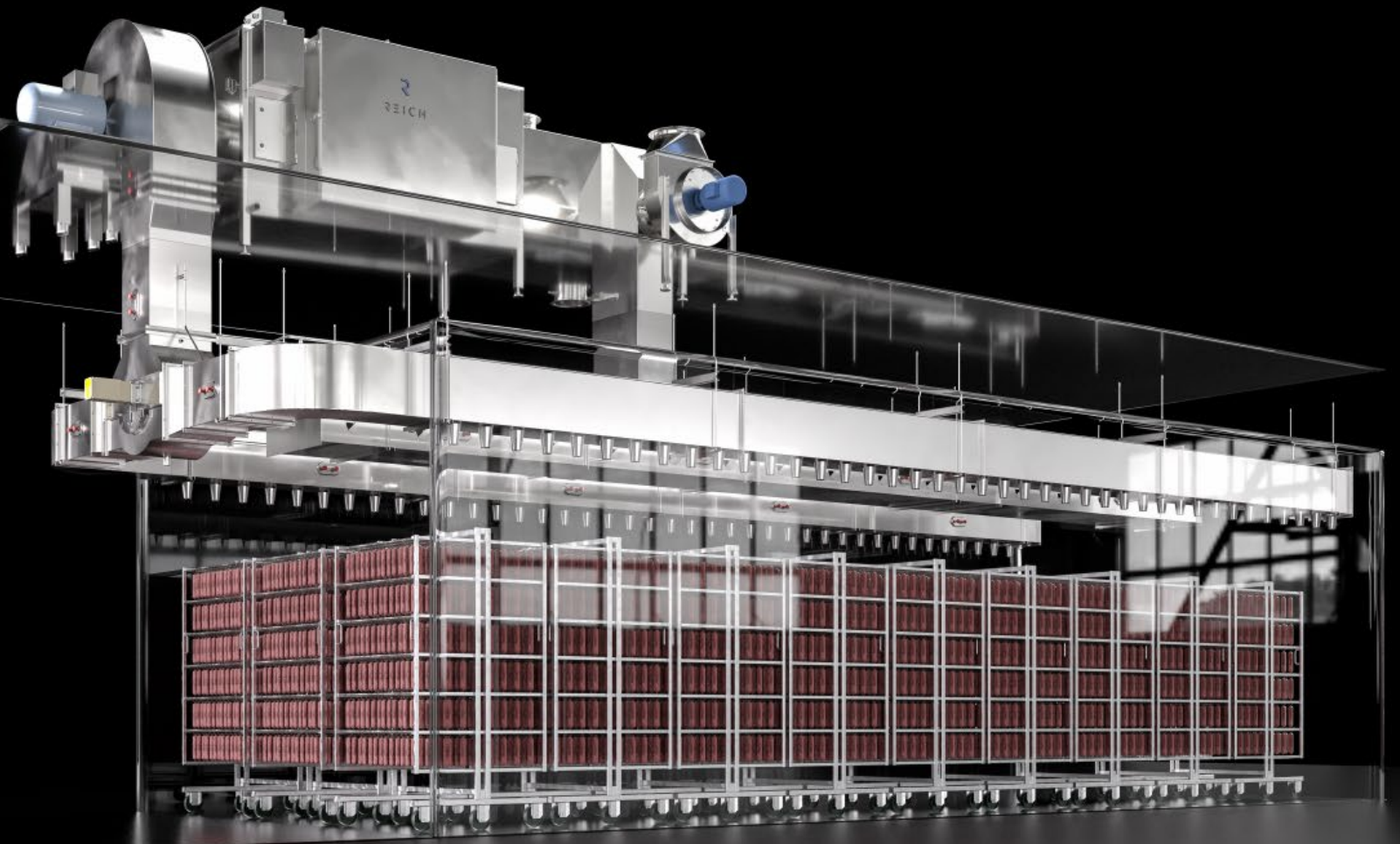
In Kombination mit dem REICH ECOMIZER, einem modernen Frischluft-Enthalpie-System, kann die Trocknung der Ware über die angesaugte Frischluft energieoptimiert werden. Ein Sensor misst dazu ständig die Klimadaten der Außenluft und überträgt diese an die Steuerung. Bei geeigneten Außenluftzuständen wird die Kühlung nur noch zur Temperierung der Umluft genutzt, aber nicht mehr zur Trocknung. Der REICH ECOMIZER bietet somit ein großes Energieeinsparpotenzial.

Die AIRMASTER® KlimaStar-Anlagen sind für jede gewünschte Anzahl von Wagen lieferbar.

AIRMASTER® KKRI KlimaStar VORREIFEN, TROCKNEN, KALTRÄUCHERN

Klima-Vorreifeanlagen der Serie KKRI sind für alle Vorreife-, Trocknungs- und Kaltrauchverfahren von Rohwurst und Rohschinken sowie Halbdauerwaren ausgelegt. Weitere Anwendungen sind die Lufttrocknung und Kalträucherung von speziellen Fleischwaren wie zum Beispiel Biltong und Beef Jerky sowie Fisch und vegetarische Produkte.

Die Regelbereiche für Temperatur und Feuchte liegen bei +16 °C bis +28 °C und 65 % bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit. Für Produktgruppen wie zum Beispiel Summer Sausage und dünnkalibrige Rohwürstchen können auch höhere Temperaturbereiche bis +45 °C erreicht werden. Die Luftströmung über die Produkte erfolgt von unten nach oben.



AIRMASTER® CLIMASTAR

Klima-Reifeanlagen

AIRMASTER® KRAI KlimaStar VORREIFEN, TROCKNEN

Klima-Vorreifeanlagen der Serie KRAI sind für alle Reife-, Trocknungs- und Nachreifeverfahren von Rohwurst und Rohschinken sowie Halbdauerwaren ausgelegt. Weitere Anwendungen sind die Lufttrocknung von speziellen Fleischwaren wie zum Beispiel Biltong und Beef Jerky sowie Fisch oder vegetarischen Produkten.

Die Regelbereiche für Temperatur und Feuchte liegen bei +16 °C bis +28 °C und 65 % bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit. Für Produktgruppen wie zum Beispiel dünnkalibrige Rohwürstchen können auch höhere Temperaturbereiche bis +45 °C erreicht werden.

Die Luftströmung über die Produkte erfolgt von unten nach oben.

AIRMASTER® KNRI KlimaStar NACHREIFEN, TROCKNEN, LAGERN

Klima-Nachreifeanlagen der Serie KNRI sind für die Nachreifung, Trocknung und Lagerung von Rohwurst und Rohschinken sowie Halbdauerwaren ausgelegt.

Die Regelbereiche für Temperatur und Feuchte liegen bei +10 °C bis +18 °C und 65 % bis 90 % relativer Luftfeuchtigkeit.

Die Luftströmung über die Produkte erfolgt von oben nach unten. Durch die Kombination mit der entgegengesetzten Strömungsrichtung in der Vorreifeanlage (KKRI oder KRAI) entsteht ein perfekt gleichmäßiges Endprodukt.

KNRI-Anlagen sind konfigurierbar für Wagenhöhen bis zu 6 Meter.

VORTEILE AIRMASTER® CLIMASTAR

- Exakte, produktschonende Behandlung durch präzise Klimasteuerung
- Energieeffizient durch intelligente Prozesse und Frischluft-Enthalpie-System REICH ECOMIZER
- Witterungsunabhängig durch Umluftkonditionierung
- Gleichmäßige Ergebnisse durch programmierbares Wechselklappensystem
- Stufenlose Drehzahlregelung der Ventilatoren
- Hohe Luftleistungen für schnelle Prozesse
- Aggregat und Kanalsystem komplett Edelstahl 1.4301
- Vollautomatische CIP-Reinigung
- KKRI mit allen REICH Raucherzeugersystemen kombinierbar



AIRMASTER® KKRI-DK CLIMASTAR

Klima-Kaltrauch-Reifeanlage mit Doppelkanal-Technologie

KOMBINIERTES SYSTEM FÜR HÖCHSTE PRÄZISION UND GESCHWINDIGKEIT

Klima-Kaltrauch-Reifeanlagen der Serie KKRI-DK arbeiten mit einer besonderen Luftführung: Während der Reifung und Trocknung werden die Produkte abwechselnd von unten nach oben mit vertikaler Lufteinströmung und anschließend von oben nach unten mit horizontaler Lufteinströmung behandelt.

Die Umkehrung der Trocknungsrichtung und die optimale Durchflutung der Rauchwagen ermöglichen gerade bei kurzen Prozesszeiten ein zielgenaues Herstellen der Produkte mit minimalen Standardabweichungen und somit einer maximalen Ausbeute im gesamten Behandlungsraum.

VORTEILE AIRMASTER® KKRI-DK CLIMASTAR

- Doppelkanal-Technologie
- Vertikale und horizontale Lufteinblasung ermöglichen beide Trocknungsrichtungen kombiniert in einer Anlage und garantieren somit eine zielgenaue Produktion.
- Hohe Umluft- und Frischluftleistung in Kombination mit der Umkehrung der Strömungsrichtung im Kammerwagen führen zu minimalen Standardabweichungen mit maximaler Ausbeute im gesamten Behandlungsraum innerhalb kürzester Zeit.
- Ideal für dünnkalibrige Rohwürstchen und egalisierte Produkte
- PLUS alle weiteren Vorteile der REICH AIRMASTER® ClimaStar-Serie

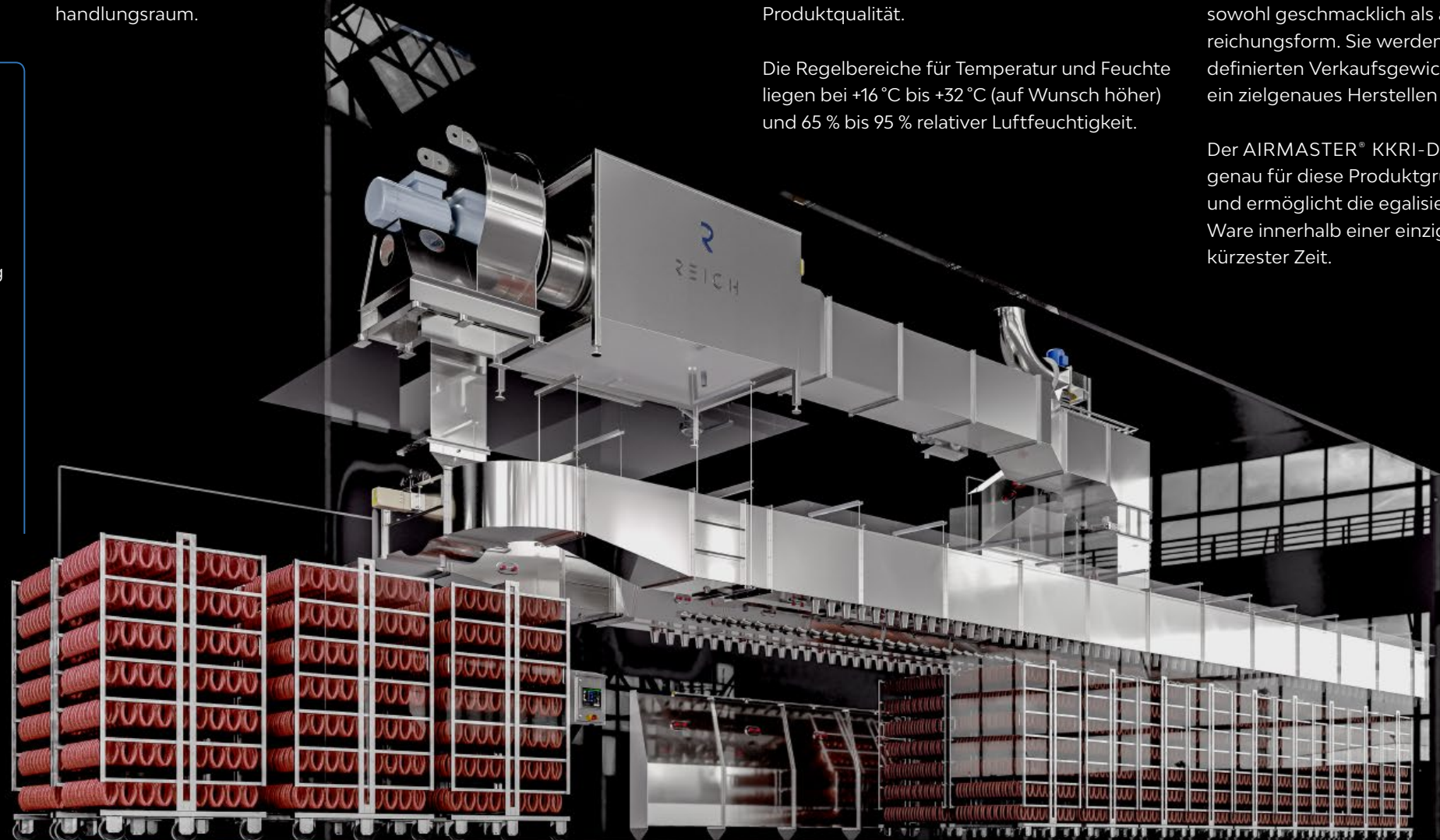
DER SPEZIALIST FÜR DÜNNKALIBRIGE ROHWÜRSSTCHEN

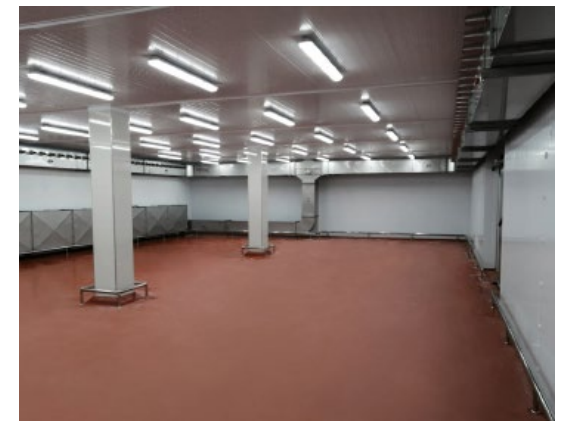
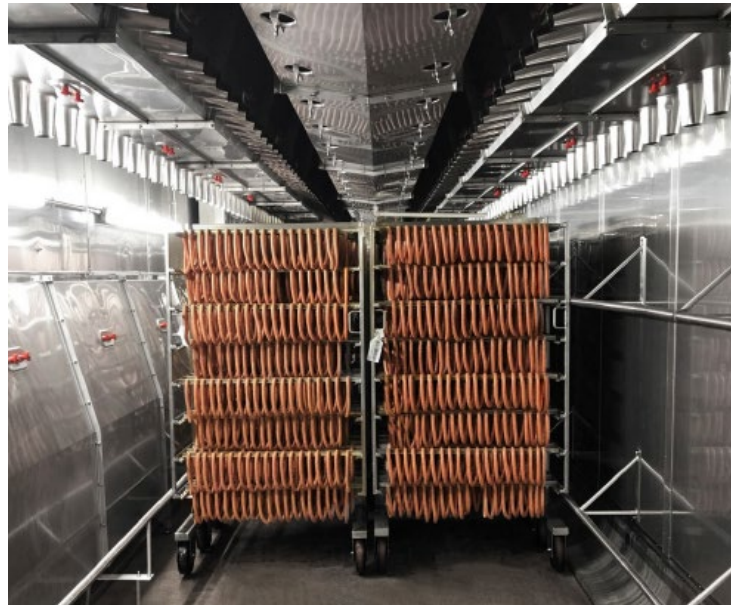
Das gleichmäßige Reifen und Trocknen der Produkte spiegelt sich nicht nur im einheitlichen Gewichtsverlust wider, sondern bedeutet auch eine exaktere Einstellbarkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums sowie eine homogene Ausbildung von Reife Aroma und Produktqualität.

Die Regelbereiche für Temperatur und Feuchte liegen bei +16 °C bis +32 °C (auf Wunsch höher) und 65 % bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit.

Verbraucher greifen immer öfter zu dünnkalibrigen Rohwürstchen. Dieser Snackartikel ist in der Freizeit gerne dabei und punktet durch seine Vorzüge. Die ungekühlt haltbaren Snacks, meist in einer ansprechenden Schutzgasverpackung, überzeugen den Verbraucher sowohl geschmacklich als auch in der Darreichungsform. Sie werden meist mit einem definierten Verkaufsgewicht angeboten, das ein zielgenaues Herstellen notwendig macht.

Der AIRMASTER® KKRI-DK ClimaStar wurde genau für diese Produktgruppe entwickelt und ermöglicht die egalisierte Herstellung der Ware innerhalb einer einzigen Anlage und in kürzester Zeit.





AIRMASTER® ATA CLIMASTAR

Auftauanlagen

AIRMASTER® ATA CLIMASTAR AUFTAUEN, LAGERN

Auftauanlagen der Serie ATA zeichnen sich durch eine wirtschaftliche und produkt-schonende Arbeitsweise aus. Sie sind für das Auftauen von verpackten oder offenen gefrorenen Produkten ausgelegt.

Der Auftauprozess erfolgt durch das physikalische Prinzip der Erstarrungswärme. Durch Einstellen einer hohen Raumfeuchtigkeit kondensiert die Feuchtigkeit auf der Oberfläche der gefrorenen Produkte und gefriert dort.

Durch die Phasenumwandlung von flüssigem Wasser zu festem Eis wird Wärme (Erstarrungswärme) freigesetzt, die zur Erwärmung des Produktes führt. Nachdem sich eine dünne Eisschicht auf der Produktoberfläche gebildet hat, wird dem Behandlungsraum Wärme zugeführt, wodurch die Eiskristalle wieder abtauen.

Ein bestimmter Zyklus, bestehend aus Be-feuchtung, Erwärmen und Ruhephase wird so lange wiederholt, bis die gewünschte Kern-temperatur im Produkt erreicht ist.

Die Oberflächentemperatur bleibt während des gesamten Prozesses in einem hygienisch und bakteriologisch unbedenklichen, niedrigen Bereich, sodass die Produktqualität nicht negativ beeinflusst wird.

Im intelligenten Automatikmodus ist nur die Eingabe von wenigen Werten erforderlich. So gibt der Anlagenbediener nur einen Startwert für die Raumtemperatur und die maximale Produktoberflächentemperatur sowie die zu erreichende Kerntemperatur vor. Jetzt werden noch die beiden Temperaturfühler im Produkt platziert, sodass die Oberflächen- und die Kerntemperatur erfasst werden und der Prozess gestartet werden kann.

VORTEILE AIRMASTER® ATA CLIMASTAR

- Sicheres, schnelles Auftauen bei optimaler Produktqualität und Hygiene
- Geringste Gewichtsverluste
- Äußerst energiesparende Betriebsweise durch innovative, intelligente Prozesssteuerung
- Hocheffizient, wirtschaftlich und produktschonend
- Aggregat und Kanalsystem komplett Edelstahl 1.4301
- Vollautomatische CIP-Reinigung



Kochkessel

Kochen leicht gemacht



SO INDIVIDUELL WIE IHRE ANSPRÜCHE

Alle REICH Kochkessel werden passgenau nach Ihren Anforderungen gebaut. Dabei wird, wie bei allen Produkten aus dem Hause REICH, auf höchste Qualität und Lebensdauer geachtet.

Die Kessel können wahlweise mit Elektroheizung, Dampfheizung, Gas- oder Ölbrennerheizung ausgestattet werden. Sie sind in jeder

Größe von 150 bis 2000 Liter sowie als Fuß- oder Sockelausführung lieferbar.

Für besonders hohe Anforderungen an Dichtheit und Hygiene wurde die Sonderausführung **HERMETIC** entwickelt, eine spezielle Bauweise für Industriebetriebe. Dabei wird das gesamte Gehäuse rundherum komplett dichtverschweißt. Überkochende Produkte, raue

Einsatzbedingungen und das Reinigen unter Hochdruck sind für diesen Typ kein Problem.

Somit sind höchste Hygienestandards garantiert. Der HERMETIC-Kochkessel ist nur für die Beheizung mit Dampf konzipiert, jedoch in allen Größen und Ausführungen lieferbar.

Die Steuerung der Kochprozesse erfolgt über eine moderne, intuitiv bedienbare Steuerung.

VERFÜGBARE SONDERAUSSTATTUNGEN

- Hygieneausführung HERMETIC
- Wahlweise Fuß- oder Sockelausführung
- Kernfühlerautomatik
- Zweiter Wassereinlauf (warm und kalt)
- Kesselschwimmer/Bodensieb
- Pneumatische Deckelöffnung
- Einsatzkörbe

VORTEILE KOCKESSEL

- Sondermaße ohne Aufpreis
- Hochwertige, stabile Bauweise komplett aus Edelstahl (außen 1.4301, innen 1.4571)
- Vollständig wärmeisoliert
- Optimale Heizleistung und Wärmeverteilung
- Isolierter Deckel mit Silikondichtung, Druckausgleich und Sicherheitsgriffen
- Optional in Hygieneausführung HERMETIC
- Spezialanfertigungen auf Anfrage

VERTRIEBWELTWEIT



REICH Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20

73579 Schechingen | Germany

+49 (0) 7175 99 790 0

sales@reich-germany.de

www.REICH-GERMANY.de

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Irrtum und Änderungen bleiben vorbehalten. Nach Redaktionsschluss können sich an den Modellen, Ausstattungen, Abbildungen etc. Änderungen ergeben. Die Abbildungen enthalten auch Sonderausstattungen, die nicht zur Serienausstattung gehören. Darstellungen können durch die grafische Umsetzung, Bildbearbeitung oder produktionstechnischen Gegebenheiten verfälscht abgebildet sein.

Konzeption und Design

3D Visualisierung

www.SOLLDESIGN.de

Fotografie

www.BERND-VOGEL.de

Anwendungsbilder

REICH Thermoprozesstechnik GmbH

REICH-GERMANY.de



REICH