



# Fessmann

Seit fast 100 Jahren steht FESSMANN als Weltmarktführer im Bereich Heißbräuchern für modernste Hightech-Anlagen zur Lebensmittelbehandlung. 1924 als kleiner Familienbetrieb für Metzgereierrichtungen gegründet, beliefert das Unternehmen heute mit über 150 Mitarbeitern die gesamte Lebensmittelbranche – von kleinen Handwerksbetrieben bis hin zu international agierenden Konzernen. Dabei zeichnet sich FESSMANN vor allem durch kompromisslose Kundenorientierung und höchste Qualitätsanforderungen an die eigenen Produkte aus. Eine Kombination, die von den Kunden und in der Fachwelt wertgeschätzt wird. In den vergangenen Jahren wurde das Unternehmen mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Die bekannteste Anlage des Unternehmens ist zweifellos die T3000, eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Vom Trocknen und Röten der Ware

## ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Universalanlagen mit höchster Flexibilität**
- ▶ **Minimale Gewichtsverluste**
- ▶ **Kürzeste Prozesszeiten**
- ▶ **Gleichmäßige Trocknungsergebnisse**
- ▶ **Automatische Reinigungseinrichtung standardmäßig**

über Koch-, Räucher- und Kühlprozesse ist mit dem Turbomat alles in nur einer Maschine möglich. Dabei überzeugt die komplett aus Edelstahl gefertigte Anlage durch qualitativ hochwertige Verarbeitung und schnellste Trocknungszeiten. Hohe Wagenbeladungen trotz platzsparender Konstruktion ermöglichen den Einsatz sowohl im Handwerks- als auch im Industrie-segment. Doch auch im Bereich der reinen Industrieanlagen nimmt FESSMANN eine führende Position ein. Neben Anlagen für die industrielle Chargenproduktion, entweder mit manueller Beladung oder als halb-

automatische Lösung mit pneumatischem Transportsystem, bietet das Unternehmen mit der TF4000 auch eine vollautomatisierte Linie an. Diese setzt sich aus individuell steuerbaren Kammerteilen zusammen und ermöglicht so eine kontinuierliche Produktion bei höchster Qualität der Endprodukte. Wichtiger Bestandteil des Erfolgs von FESSMANN sind auch die speziellen Raucherzeuger des Unternehmens. Je nach Anwendung hat der Kunde die Wahl zwischen Glimmrauch- (Ratio-Top), Reiberauch- (Ratio-Friction) oder Flüssigraucherzeuger (Ratio-Liquid). Das patentierte Top-System ermöglicht eine variable Anpassung der Rauchintensität auf die Anforderungen des spezifischen Produkts. So ergibt sich eine unerreichte Vielfalt an Raucharomen und Farbnuancen – in reproduzierbarer Qualität.

**Geschäftsführer:** Ulrich Fessmann  
**Sortiment:** Räucheranlagen, Kochanlagen, Backanlagen, Kühlanlagen, Kochkessel, Raucherzeuger  
**Anwendungen:** Thermische Behandlung von Lebensmitteln  
**Branche:** Maschinen- und Anlagenbau



Leading in Smoking Technologies

**FESSMANN GmbH und Co. KG**

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden  
 Tel. 07195 701-0 | Fax 07195 701-105  
 info@fessmann.de | www.fessmann.com