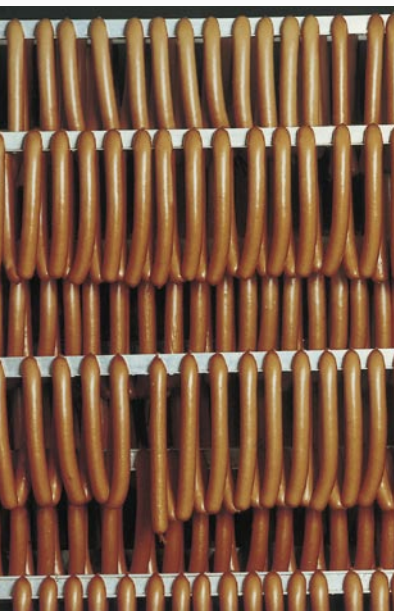


## VOSS-Universal Rauch- und Kochanlagen

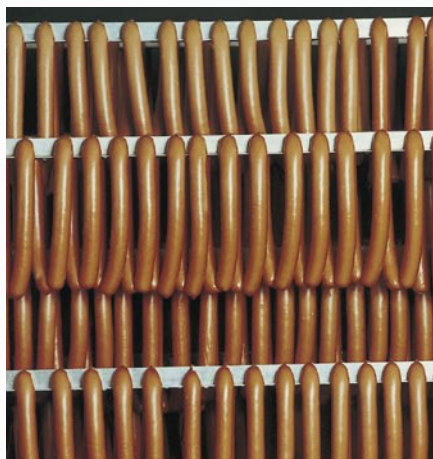
Anwendungstechnik für rationelle Verfahrensprozesse zur thermischen Behandlung von Fleisch-, Wurst-, Fisch- und anderen Lebensmittelprodukten.

REIFEN · TROCKNEN · RÄUCHERN · GAREN  
BRÜHEN · KÜHLEN · BRATEN



# VOSS-Universal Rauch- und Kochanlagen – Ihre Sicherheit im täglichen Wettbewerb

Damit anspruchsvolle Kunden stets zufriedene Kunden bleiben.



Anspruchsvolle Kunden verlangen Tag für Tag Spitzenqualität. Dies erfordert absolutes Fachwissen und den Einsatz entsprechender leistungsfähiger Technologien. Mit dem Einsatz einer VOSS-Universal Rauch- und Kochanlage kommen Sie Ihrem Ziel einen wesentlichen Schritt entgegen.

Machen Sie sich die Vorteile der VOSS-Anlage zunutze. Mit ihr erfüllen Sie sowohl Ihren als auch den Qualitätsanspruch Ihrer Kundschaft.

Zufriedene Kunden sind die Gewähr für bleibende Umsätze und für die Sicherheit im täglichen Wettbewerb.

## **VOSS-Universal-Anlagen hochwertige Fertigungs- qualität in Verknüpfung mit verfahrenstechnischer Perfektion**

Gehäuse in selbsttragender Schweißkonstruktion aus Chromnickelstahl, einschl. Fußboden mit Verstärkungsprofilen im Bereich der Fahrspur der Beschickungswagen.

Isolierung mittels Mineralwolle-Isoliermatte, antihygroscopisch, einseitig kaschiert.

Allseitige Verkleidung aus geschliffenen Chromnickelstahlblechen, die bei Bedarf auswechselbar sind.

Mit Beschickungstür aus Chromnickelstahl, isoliert, komplett mit Scharnieren, Verschlusskolben mit Auflaufmechanik und Abdrückhebel, Tür von innen zu öffnen, mit Einfahr-Klapprampe zum Ein- und Ausfahren des Beschickungswagens.

Im Kopfteil des Anlagengehäuses das bewährte VOSS-Umluftsystem, bestehend aus einem zweistufigen Motor mit direkt aufgesetztem Lüfterrad aus Chromnickelstahl, Umluftsystem konstruktiv so gestaltet, dass die Behandlungsatmosphäre gleichmäßig und zentral abgesaugt, je nach Anforderung der Prozesssteuerung mit Wärme, Kälte, Feuchtigkeit, Frischluft und Rauch konditioniert und über seitlich angeordnete Ausblasdüsen dem Behandlungsraum wieder zugeführt wird.

Eine absolut gleichmäßige Behandlung der Produkte ist somit gegeben.

VOSS-Universal-Anlage Typ 813 mit Standard-Prozess-Steuerung und Intensiv-Raucherzeuger in der Tür



VOSS-Universal-Anlage Typ 1017.2 mit Mikroprozessor-Steuerung und Flüssig-Rauch-System FRA I/ET



VOSS-Universal-Anlage Typ 917  
mit Mikroprozessor-Steuerung und Langzeit-Raucherzeuger  
GIGANT II



VOSS-Universal-Anlage Typ 815  
mit Mikroprozessor-Steuerung und Langzeit-Raucherzeuger  
GIGANT II/ET



VOSS-Universal-Anlage Typ 2020.2  
– Zweiwagen-Anlage – mit Mikroprozessor-Steuerung  
und Langzeit-Raucherzeuger GIGANT II



VOSS-Universal-Anlage Typ 1020.2  
mit Mikroprozessor-Steuerung und Langzeit-Raucherzeuger  
GIGANT II

VOSS-Universal-Anlage Typ 3020.2  
– Dreiwagen-Anlage – mit Mikroprozessor-Steuerung  
und Langzeit-Raucherzeuger GIGANT III



# Wählen Sie die für Sie günstigste Energie-Form

Die thermische und klimatisierende Behandlung von Fleisch- und Wurstwaren, Fischprodukten und sonstigen Lebensmitteln verlangt eine optimal aufbereitete Behandlungsatmosphäre.

VOSS-Universal-Anlagen erhalten für die Erwärmung des umluftgeführten Behandlungsmediums ausreichend dimensionierte und konstruktiv ausgereifte Heizungssysteme für die direkte bzw. indirekte Verwendung von



Elektro-Heizregister aus hochwertigen Heizstäben in CNS-Qualität



Wärmetauscher für Öl- und Gasbeheizte Anlagen

- Elektro-Energie
- Erd-Gas
- Flüssig-Gas
- Heiz-Öl
- Hochdruck-Dampf
- Niederdruck-Dampf
- Wärmeträger-Öl
- Heißwasser

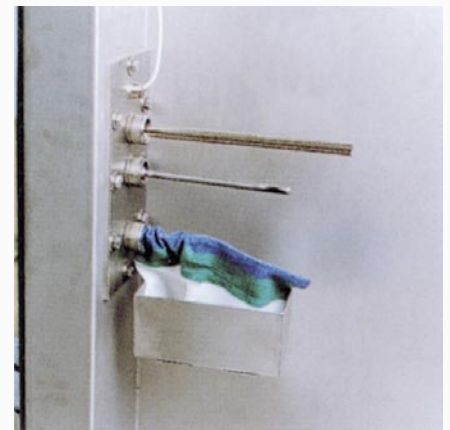
Unabhängig von der zur Ausführung gelangenden Beheizungsform erhalten VOSS-Anlagen serienmäßig ein Elektro-Heizpaket mit geringem Anschlusswert, um bei Anwendungsvarianten im unteren Temperaturbereich – beginnend ab der jeweils herrschenden Umgebungstemperatur bis 40 °C – ein optimales Regelverhalten zu erzielen.

Eine optionelle Kühleinrichtung zum Anschluss an eine bauseitige Kühlmaschine ermöglicht dem Anwender in den Temperaturen für Kalträuchern und Klimatisieren von 18 – 30 °C zu fahren.

Für Befeuchtungsprozesse, Brüh- und Kochvorgänge wird bei Bedarf Dampf aus Frischwasser in Trinkwasserqualität gewonnen. Die Konzeption der standardmäßig integrierten Befeuchtungssysteme richtet sich nach Art und Ausführung der zur Anwendung gelangenden Beheizungsform.

In Betrieben mit vorhandener oder geplanter zentraler Dampfaufbereitungs-Anlage kann Niederdruck-Dampf in Trinkwasser-Qualität für diese Prozesse eingesetzt werden.

Für spezielle Anwendungsvarianten stehen auch Befeuchtungssysteme in Sonderausstattung zur Verfügung.

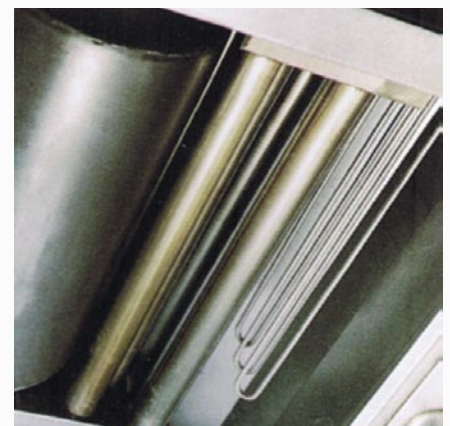


Mess-Station zur Erfassung der IST-Werte für die Regelung von Temperatur und Feuchtigkeit der Behandlungsatmosphäre

Glattrohr-Heizregister aus CNS mit aufgesetzten Lamellen für Niederdruck- und Hochdruck-Dampf, sowie für Heißwasser- und Wärmeträger-Öl-Betrieb



Serienmäßige Ausstattung einer Öl- oder Gas-beheizten Anlage mit Elektro-Heizregister für Anwendungsvarianten im unteren Temperaturbereich



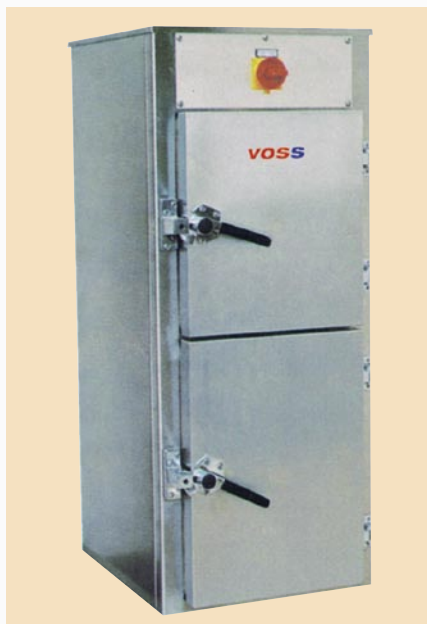
# VOSS-Raucherzeuger und -Systeme

Gute Raucherzeugersysteme entscheiden mit über Ihren qualitativen Erfolg. Wir bieten Ihnen für jeden erdenklichen Anwendungsfall eine auf Ihre Ware abgestimmte Lösung. Es stehen insgesamt vier gleichwertig zu beurteilende Raucherzeugungs-Verfahren und Anwendungssysteme zur Auswahl.

Sie entscheiden, ob Sie für die Räucher-Prozesse

- Sägemehl
  - Hackspäne
- verschwelen wollen oder ein
- Reibrauch-System
  - Flüssig-Rauch einsetzen möchten.

Sie erzielen mit jedem Verfahren das von Ihnen angestrebte Ergebnis eines optisch und sensorisch gut und einwandfrei zu beurteilendes Produkt.



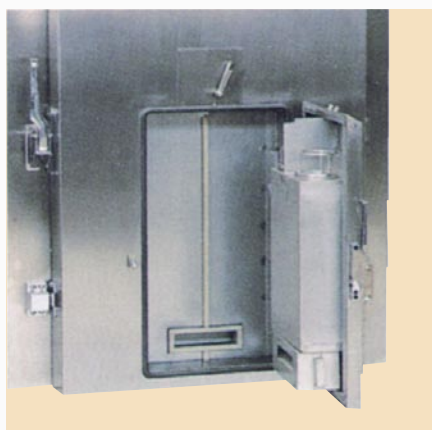
VOSS-Langzeit-Raucherzeuger GIGANT I, GIGANT II, GIGANT III



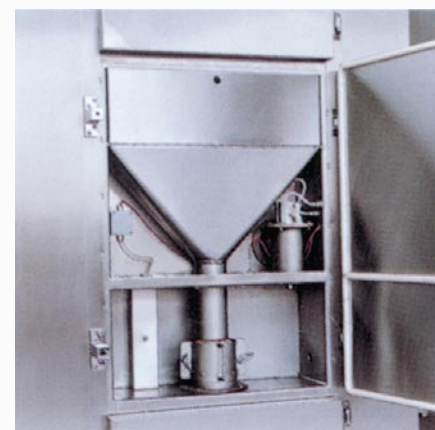
VOSS-Reibrauch-Erzeuger RR I/1

## Für beengte räumliche Verhältnisse – Raucherzeuger in der Anlagen-Tür

Auch fleischverarbeitende Betriebe mit zu eng gewordenen Platzverhältnissen brauchen nicht auf den Einsatz einer verfahrenstechnologisch modernen VOSS-Universal-Anlage zu verzichten.



VOSS-Intensiv-Raucherzeuger für das Verschwelen von Hackspänen in manueller Handhabung



VOSS-Langzeit-Raucherzeuger GIGANT II/ET für das Verschwelen von Hackspänen in automatischer Arbeitsweise

VOSS-Flüssig-Rauch-System FR I/ET in automatischer Arbeitsweise

VOSS-Universal-Anlagen sind in der Kombination mit VOSS-Intensiv- und GIGANT-Langzeit-Raucherzeugern für die Verschmelzung von Hackspänen sowie bei Einsatz von Flüssig-Rauch-Systemen von Ihrer Konzeption her als „abrauch-reduzierte Durchzugsanlagen im Umluft-Frischluft-System“ zu definieren. Bei Einsatz von Langzeit-Raucherzeugern GIGANT für die Verschmelzung von Sägemehl und Verwendung des VOSS-Reibrauch-Erzeugers sind VOSS-Anlagen in ihrer Definition als „halboffene Kreislaufanlagen ohne Kondensationsentfeuchtung und ohne Frischluftbeimischung“ zu betrachten.

In beiden Definitionen sind bereits Aussagen über das Abluftverhalten enthalten, die Rückschlüsse auf das Emissionsverhalten während der Räucherphasen zulassen.

VOSS-Universal-Anlagen sind von Haus aus abluftreduziert. Je nach Größe, Ausführung und Räucherverfahren sind Abluftreinigungssysteme lieferbar, die den Anforderungen des Gesetzgebers, Ihrer Nachbarschaft und letztendlich auch Ihrem Betrieb und Ihrer Produktion gerecht werden.

## Umweltschutz und Emissionsminderungen

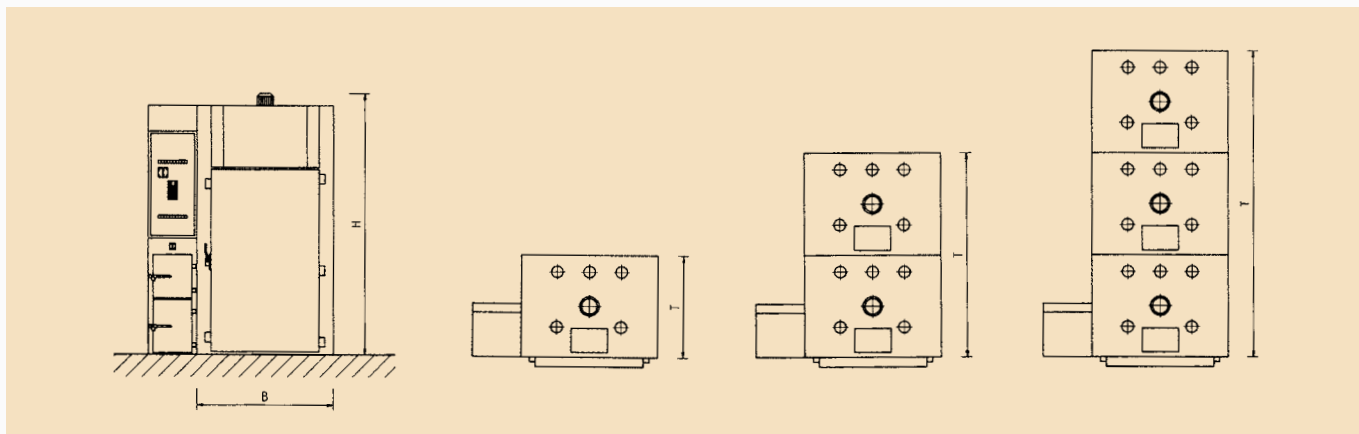


### DURCHSCHNITTliche KAPAZITÄTEN UND PROZESSDATEN

Anlagen-Typ	813	815	917	1017.2	1020.2*		
Produktgruppe	Beladung pro Wagen	Beladung pro Wagen	Beladung pro Wagen	Beladung pro Wagen	Beladung pro Wagen	Arbeits-temperatur	durchschnittliche Behandlungszeit
Brühwurst Kaliber 20-22	50 kg	70 kg	100 kg	120 kg	140 kg	55 – 78 °C	60 – 70 min.
Brühwurst Kaliber 45	70 kg	90 kg	120 kg	150 kg	220 kg	55 – 78 °C	70 – 90 min.
Aufschnitt Kaliber90/105	150 kg	180 kg	260 kg	390 kg	500 kg	78 °C	160 – 200 min.
Bratwurst	150 kg	130 kg	170 kg	200 kg	250 kg	78 °C	30 min.
Bauchseiten	150 kg	180 kg	260 kg	320 kg	350 kg	30 – 40 °C	240 – 300 min.
Kassler	150 kg	180 kg	250 kg	300 kg	350 kg	60 – 75 °C	80 – 100 min.
Kochschinken in Formen oder Folie	120 kg	160 kg	200 kg	240 kg	300 kg	72 – 78 °C	300 – 360 min.
Fleischkäse in Formen, 2,5 kg	180 kg	200 kg	220 kg	250 kg	280 kg	120 °C	150 – 180 min.
Hähnchen	60 Stück	75 Stück	100 Stück	115 Stück	150 Stück	70 – 90 °C	100 – 140 min.
durchschnittliche Leistungen pro 8 Stundenschicht	400 kg	500 kg	600 kg	800 kg	1000 kg		

\* Für VOSS-Universal-Anlagen Typ 2020.2 sind die Leistungsangaben mit Faktor „2“ und für Typ 3020.2 mit Faktor „3“ zu multiplizieren.

# Anschlusswerte und Hauptabmessungen



Anlagen-Typ	813/813E	815	917	1017.2	1020.2	2020.2	3020.2
Breite mm	1215/1374	1305	1405	1505	1505	1505	1505
Tiefe mm	920	955	1055	1155	1155	2190	3230
Höhe mm	2130	2495	2695	2775	3070	3070	3070
Beschickungswagen	1	1	1	1	1	1	1
Breite mm	840	840	940	1040	1040	1040	1040
Tiefe mm	760	800	900	1000	1000	1000	1000
Höhe mm	1350	1500	1700	2000	2000	2000	2000
Rauchstocklänge mm	800	800	900	1000	1000	1000	1000
Umluftmotor (kW)	1,5	1,5	1,5	4,0	4,0	2 x 4,0	3 x 4,0
Heizeinrichtung							
elektrisch (kW)	18,5	20	24	33	33	66	99
Gas (kcal/h)	–	19.000	23.000	28.000	28.000	56.000	–
Öl (kcal/h)	–	19.000	23.000	28.000	28.000	56.000	–
Dampf 1,0 bar (kg/h)	–	42	60	60	60	120	180
Dampf 6,0 bar (kg/h)	–	36	45	50	50	100	150
Befeuchtung	mittels Wasser-Zerstäuber bei elektrischer, Gas- oder Öl-Beheizung						
				oder			
Dampf 0,5 bar (kg/h)	–	38	50	50	50	100	150
Druckluft (bar)	4,0 – 6,0 bar						
Kühlung (kcal/h)	1.000	1.000	1.500	2.000	2.000	4.000	6.000

Irrtum und technische Änderungen vorbehalten!

# VOSSCHOTT



## **VOS Schott GmbH**

Am Seefeld 3

35510 Butzbach/Nieder-Weisel

Fon: +49 6033 9190-0

Fax: +49 6033 9190-20

E-Mail: [info@vos-schott.com](mailto:info@vos-schott.com)