



info@f-krenn.de ▪ www.f-krenn.de

# Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

Ob Meisterbetrieb oder Industrie,  
die Krenn Autoklaven sind genau das Richtige für Sie!

## Produktkatalog





info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## **Inhaltsverzeichnis**

Seite 3 Wir über uns

Seite 4 Unsere neue Beheizungsart

Seite 5 Autoklav – Sterimat 120 Liter

Seite 6 Autoklav – Sterimat 160 - 400 Liter

Seite 7 Autoklav – Sterimat 500 – 1.000 Liter

Seite 8 Kontakt



info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## Wir über uns

Der Inhaber Herr Franz Krenn ist seit dem Jahr 1975 im Maschinenbau für die Nahrungsmittelindustrie beschäftigt. Im Jahr 1990 wurde er zum Produktionsleiter der Firma ASCA Koch- und Räucheranlagen befördert. Dort entwickelte er die Autoklaven von 400 – 1.000 Liter.

Im Jahr 1999 entschloss sich Franz Krenn sich selbstständig zu machen. Die Firma F. Krenn hat sich auf die Produktion von Autoklaven von 120 – 1.000 Liter spezialisiert. Die Maschinen entsprechen immer dem neusten Stand der Technik.

Im Jahre 2014 hat die Fa. F. Krenn einen Autoklav-Sterimat mit eingebautem Dampferzeuger entwickelt. Diese Maschine kann als Kochkessel **und** Autoklav-Sterimat genutzt werden, da Soßen, Suppen etc. nicht mehr anbrennen.

Die Firma F. Krenn baut alle Maschinen vollkommen aus Edelstahl. Es werden alle Autoklaven bei der Firma F. Krenn in Bad Rappenau hergestellt.

**Auf Wunsch können alle Maschinen auf Maas und ohne Aufpreis hergestellt werden.**

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## **Unsere neue Beheizungsart**

Im Jahre 2014 haben wir einen Autoklav-Sterimat mit eingebautem Dampferzeuger entwickelt. Durch die gleichmäßige Wärme im Doppelmantel kann im Autoklav-Sterimat nichts mehr anbrennen. Deshalb ist der Autoklav-Sterimat mit eingebautem Dampferzeuger das perfekte Universalgerät für jede Metzgerei/Fleischerei.

### **Ihre Vorteile sind:**

- **40% schnellere Aufheizzeit**
- **45% weniger Energiekosten pro Charge**
- **Ist ideal geeignet für die Kochung von Suppen, Soßen etc., da durch den Doppelmantel nichts anbrennt.**
- **Vollwärme isoliert**

---

### **Aktuelles:**

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Leasingangebot für unsere Autoklaven. Kontaktieren Sie uns wir beraten Sie gerne.



info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## Autoklav – Sterimat 120 Liter

### Zum Sterilisieren – Pasteurisieren - Kochen



Made in Germany

- 120 Liter Inhalt
- Die Temperatur ist einstellbar von 1° - 121°C
- Betriebsdruck -1,0/+1,6 bar
- In allen Beheizungsarten lieferbar
- Steuerung – Mikroprozessor
- Digitale Ist- und Sollwert Regelung
- Kern - F - Wert oder Arbeitszeitregelung
- Fahrbare Ausführung mit zwei Lenkrollen und Bockrollen
- Gegendruckeinrichtung
- Option: Datenlogger



Sie wünschen eine Vorführung bei Ihnen vor Ort?  
Gerne überzeugen wir Sie vor Ort mit einer Probekochung!  
Vereinbaren Sie heute noch einen Termin mit uns.



info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## Autoklav – Sterimat 160 - 400 Liter

### Zum Sterilisieren – Pasteurisieren - Kochen



Made in Germany



- 160 - 400 Liter Inhalt
- In allen Beheizungsarten lieferbar
- Betriebsdruck -1,0/+2,5 bar  
auf Wunsch bis +3,0 bar erhältlich
- Die Temperatur ist einstellbar  
von 1° - 140°C
- Deckelschnellverschluss
- Mikroprozessor mit 50 Programmen
- Ist- Sollwert, Kern, F – Wert
- Vorwahl und Haltezeit
- Datenlogger für Aufzeichnung,  
speichern und drucken
- TÜV geprüfte Qualität nach  
Druckgeräterichtlinien CE 0036
- Option: Vollautomatische Steuerung

Sie wünschen eine Vorführung bei Ihnen vor Ort?  
Gerne überzeugen wir Sie vor Ort mit einer Probekochung!  
Vereinbaren Sie heute noch einen Termin mit uns.



info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

Anlagenbau für die gesamte Lebensmittelindustrie

## Autoklav – Sterimat 500 – 1.000 Liter

Zum Sterilisieren – Pasteurisieren - Kochen



Made in Germany



- 500 - 1.000 Liter Inhalt
- In allen Beheizungsarten lieferbar
- Betriebsdruck -1,0/+2,5 bar  
auf Wunsch bis +3,0 bar erhältlich
- Die Temperatur ist einstellbar  
von 1° - 140°C
- Deckelschnellverschluss
- Mikroprozessor mit 50 Programmen
- Ist-Sollwert, Kern, F-Wert
- Vorwahl Haltezeit
- Datenlogger für Aufzeichnung,  
speichern und ausdrucken
- TÜV geprüfte Qualität nach  
Druckgeräte Richtlinien CE 0036
- Option: Vollautomatische Steuerung

Sie wünschen eine Vorführung bei Ihnen vor Ort?  
Gerne überzeugen wir Sie vor Ort mit einer Probekochung!  
Vereinbaren Sie heute noch einen Termin mit uns.

# F. Krenn

info@f-krenn.de ■ www.f-krenn.de

## Kontakt:

### Hersteller :

F. Krenn

Raiffeisenstraße 16

D – 74906 Bad Rappenau

Tel.: +49 (0)7264 2062-63

Fax: +49 (0)7264 2062-65

E-Mail: info@f-krenn.de

Homepage: www.f-krenn.de



## Vertriebspartner / Händler: