



GERMOS NESS – Ihr Partner für den guten Geschmack!

Als inhabergeführtes Familienunternehmen setzen wir auf persönliche und kompetente Beratung. Wir verstehen uns als Partner unserer Kunden und freuen uns gemeinsam neue Herausforderungen zu meistern!

Unser Anspruch: kompetente Beratung – Qualität – kundenspezifische Lösungen. Wir stehen seit mehr als 50 Jahren an der Seite unserer Kunden und bieten ganzheitliche Lösungen rund um die Veredelung Ihres Produkts an.

Dabei liegt unser Tätigkeitsschwerpunkt in den Bereichen Räuchern, Kochen, Kühlen und Trocknen.

Unsere Produkte decken ein breites Anlagenspektrum ab – informieren Sie sich online oder kontaktieren Sie uns gerne persönlich.

Wir begleiten unsere Kunden über den gesamten Projektzyklus: von der Konstruktion und Ausarbeitung der individuellen Lösungen bis hin zur Wartung und Instandhaltung Ihrer Anlagen.

Am Ende geht es um gleichbleibende Produktqualität, die man sehen, riechen und schmecken kann.



Anwendungen - unsere Anlagen sind in verschiedensten Bereichen anwendbar

Fleisch- & Wurstwaren ... ob Fleisch, Wurst oder Geflügel...

Ihre Produkte sollen unverwechselbar sein?

Bestimmen Sie mit Anlagen von GERMOS NESS Ihr individuelles Produktergebnis. Ob:

Wiener, Leberkäse, Landjäger, Cabanossi, Schinken, Rohschinken, Kochsalami, Leberwurst u.v.m.

GERMOS NESS berät Sie gerne! Ob Räuchern, Kochen, Trocknen/Reifen, Kühlen oder Backen. Unsere Anlagen sind wahre Arbeitstiere und unterstützen Ihre Produktion zuverlässig. Sie überzeugen mit einer hohen Anlagenverfügbarkeit! GERMOS NESS liefert Anlagen entweder als Sonderanlage oder als Universalanlage mit mehreren Bearbeitungsvarianten. Unsere Anlagen gewährleisten eine schnelle und gleichmäßige Trocknung, damit Sie gleichmäßige Produktergebnisse erhalten bei minimiertem Gewichtsverlust.



Die COMPACT/UNIGAR Anlagen gewährleisten eine gleichmäßige Verteilung der Luftströme in der gesamten Kammer. Das eingesetzte Circo-Smoke-System® wird einem umweltfreundlichen Anlagenbetrieb und höchstem Qualitätsanspruch gerecht! Denn es wird nur so viel Rauch erzeugt, wie auch tatsächlich benötigt wird, um das gewünschte Räucherergebnis zu erzielen.

Unsere Anlagen ermöglichen die Bearbeitung von Fisch mit

Heißrauch, Kaltrauch sowie Trocknungsprozessen

Mit NESS Anlagen werden Sie den speziellen Anforderungen des Produkts Fisch gerecht und können schnell und gleichmäßig Ihre Ware behandeln. In diesen Anlagen ist es möglich, hängende Fische wie Forellen, Makrelen, Heringe uvm. sowie liegende Fische, wie zum Beispiel Lachs, zu bearbeiten.



Anwendungen - unsere Anlagen sind in verschiedensten Bereichen anwendbar

GERMOS NESS bietet speziell für Käseprodukte entwickelte Anlagen zum Heiß- und / oder Kalträuchern an.

Unsere Anlagen sind hervorragend für heißgeräucherte und kaltgeräucherte Käsesorten geeignet und sorgen mit Reiberauch-, Dampfrauch- oder Glimmraucherzeugern ausgestattet, für eine besondere Rauchnote und eine schöne Rauchfarbe. Zum Räuchern empfehlen wir unser umweltfreundliches Circo-Smoke-System®.

Durch unser Circo-Dry-System® werden auch bei sensiblen Produkten beste Ergebnisse erzielt, sowohl mit gefilterter Frischluft aber auch im geschlossenen Umluftbetrieb.



Die Anwendung unserer Anlagen erweitert sich stetig. Für neue Anwendungen konstruieren wir gerne die passenden Lösungen für Sie. So haben wir in den vergangenen Jahren bereits Anlagen zum Kochen von Eiern entwickelt und eine Sonderanlage erfolgreich in Betrieb genommen. Die Getränkeindustrie ist ebenfalls immer wieder auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen. Das Räuchern von Hopfen bringt den zarten Rauchgeschmack sogar ins Bier.

Das Konsumverhalten der Gesellschaft ändert sich permanent. Es wird geraten, Fleisch- und Wurstverzehr zu reduzieren. Die Nachfrage für Ersatzprodukte wie Tofu steigt, wodurch unsere Anlagen ebenfalls in dieser Industrie zum Einsatz kommen.

Der nachhaltige Umgang von Lebensmitteln liegt uns am Herzen. Umso mehr haben wir uns über die Möglichkeit gefreut, eine Anlage produzieren zu dürfen, die den Trester der Saffhersteller trocknet und zu Pulver verarbeitet. Mangos, Cranberries & Co können damit vollständig verarbeitet werden.

Viele der genannten Anwendungen haben wir im Ausland realisiert. Unser Projektgeschäft kennt keine Grenzen!



Unsere Raucherzeuger zeichnen sich durch die Gleichmäßigkeit in Rauchgeschmack und Rauchfarbe aus. Dadurch ist die sichere und zuverlässige Reproduzierbarkeit gewährleistet.

Zur Veredelung verschiedenster Produkte bieten wir unterschiedliche Rauchverfahren an:

Dampfraucherzeuger R60 / R70

Raucherzeugung mittels Dampfes, der auf das Rauchgut trifft.

Hauptanwendung: dünnkalibrige Produkte wie Wiener Würstchen, andere Wurstwaren



Glimmraucherzeuger UNIFUM

Raucherzeugung mittels Verglimmung von Rauchgut.

Hauptanwendung: Fischprodukte, Fleisch- und Wurstwaren



Reiberaucherzeuger FRxxx

Raucherzeugung mittels Reibung an einem Holzstück.

Hauptanwendung: Fischprodukte, Fleisch- und Wurstwaren

Flüssigraucherzeuger: auf Anfrage

*Alle Angaben sind Richtwerte unter Vorbehalt technischer Änderungen. Abweichungen möglich

GERMOS NESS – Anlagenvielfalt aus einer Hand!

Rauchanlagen (Heiß-, Kaltrauch)

Kochanlagen und Kochkessel (100 - 1200 liter)

Reifeanlagen

Backanlagen (Verschiedene Beheizungsarten möglich)

Kühl-/Trocknungsanlagen sowie Klimaanlage (auch als Kompaktgerät CCU)



Unsere Anlagen werden auf den individuellen Kundenbedarf angepasst. Unser breites Lieferspektrum bietet unseren Kunden Auswahl zwischen verschiedensten Ausführungen:

- Anlagenkapazität: 1 bis 14 Wagen in einreihiger oder zweireihiger Ausführung
- Einzellüftersystem mit geschlossenem Circo-Smoke-System oder Zentrallüftersystem im offenen System
- Durchgangsanlagen optional
- Mögliche Türausführungen: Schwingtür mit und ohne Fenster (Schauglas optional), Hubtür
- Kombinierbar mit verschiedenen Rauchverfahren
- Optionale Zusatzausstattungen:
 - Wärmerückgewinnung
 - Höherwertige Isolierung
 - High Voltage HV System



Alle unsere Anlagen werden in unserem Stammwerk produziert und obliegen höchsten Qualitätsstandards. Wir erfüllen die Vorschriften und Normen der Lebensmittelindustrie und verwenden ausschließlich hochwertigen Edelstahl (1.4301 bis zu 1.4571).

Wir setzen bei der Auswahl unserer Zulieferer auf regionale und nationale Waren. Nachhaltigkeit und kurze Lieferketten sind unser Anspruch!

Durch die robuste Bauweise wird die Anlagenverfügbarkeit gesichert. Im Falle eines Ausfalls stehen wir mit unserem gut sortierten Ersatzteilsortiment und es ist eine schnelle Belieferung im Bedarfsfall gesichert. Über 80% unserer Ersatzteilbestellungen werden innerhalb von 24 Stunden versendet.

Unsere Anlagen sind mit modernster Steuerungstechnik und Dokumentationssystemen ausgestattet.

Die Effizienz unserer Anlagen können Sie mit unserem Energie-Management-System als Option jederzeit bewerten.



Unsere Anlagenvielfalt wird abgerundet durch:

- Rauchvernichtung / Abgasnachbehandlung
- Anlagensteuerung GN 22.1 & GN 22.2: inklusive Dokumentationssystem
- **Umbausatz Steuerung:** Wer kennt das nicht? Die Anlagenmechanik funktioniert noch, jedoch gibt es Probleme mit der veralteten Steuerung. Ersatzteile sind nicht mehr verfügbar und die Bedienung ist nicht optimal. Für diesen Fall bieten wir gerne einen Umbau auf unsere neuen Modelle GN 22.1 & GN 22.2 an. Die Investitionssumme wird damit drastisch reduziert und unsere Kunden können eine reibungslose Anwendung der Anlagen gewährleisten.
- **Energie-Management-System** nach ISO 50001

Dienstleistungen

- Fehler- und Störungssuche vor Ort oder durch Fernwartung
- Präventive Wartung durch unseren (Vertrags-) kundendienst
- Retrofit Ihrer Anlagen und Raucherzeuger
- Anwenderschulungen

