



# Autotherm

Der Traditionsbetrieb AUTOTHERM Ludwig Brümmendorf bietet seinen Kunden weltweit die gesamte Palette der modernen Räucher- und Klimatechnik. Dabei profitieren die Kunden von der über 65-jährigen Erfahrung des Unternehmens. Neben Kalt-, Warm- und Heißräuchererkammern mit vollautomatischen Räucherzeugern zur Beschickung mit Sägemehl oder Hackschnitzeln, stehen auch das Dampfrauchverfahren oder Flüssigrauch auf dem Programm.

Speziell für Industriekunden bietet AUTOTHERM Kombinationen aus Rauch- und Intensivkühlanlagen mit vollautomatischem Transport der Rauchwagen von der Heißrauch in die Intensivkühlzone an. Die Wagen werden mittels Edelstahl-Hydraulikzylindern transportiert. Dies ist extrem wirtschaftlich und trägt den hygienischen Anforderungen der Kunden Rechnung.

Energiesparen wird bei AUTOTHERM groß geschrieben. Die Anlagen können optional mit verschiedenen Systemen ausgerüstet werden, die den Energieeinsatz bei gleichbleibender Qualität der Produkte verringern.

Heute wird in der Lebensmittelindustrie großer Wert auf Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Produktionsabläufe gelegt. Dem wird durch die Entwicklung neuer Anlagensteuerungen, welche mit Zentralcomputern vernetzt werden können, Rechnung getragen. Auch eine Erfassung der Rauchwagen mittels Barcodescanner ist möglich. Durch die Visualisierung am Computer wird die gesamte Produktion dokumentiert und ist jederzeit reproduzierbar. AUTOTHERM bietet für jede Kammer die passenden Mikroprozessoren oder Regeleinheiten.

Welche Steuerung in welcher Anlage eingesetzt wird, richtet sich nach dem Wunsch des Kunden und/oder den technischen Voraussetzungen. Die Mikroprozessoren sind speziell für die jeweiligen Anlagen konfiguriert. Das Hauptaugenmerk liegt auf der einfachen Handhabung der Steuerungen für den Anwender.

- Geschäftsführer:** Torsten Brümmendorf
- Sortiment:** Kaltrauch- und Nachreifeanlagen, Universalanlagen, Dampfrauchanlagen, Anlagen zum Kochen, Backen und Kühlen; Räucherzeuger, Rauchanlagen für Fisch; Steuerung, Visualisierung, Dokumentation
- Anwendungen:** Wurst-, Fleisch-, Käse- und Fischverarbeitung
- Branche:** Anlagenbau

## ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Energieeffizienz und kostengünstigere Produktionsmethoden stehen im Vordergrund**
- ▶ **Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Produktionsabläufe**



**Autotherm Ludwig Brümmendorf GmbH & Co. KG**  
 Luxemburger Straße 39 | 54649 Waxweiler  
 Tel.: +49 (0) 6554/92 88-0  
 E-Mail: info@autotherm.de | www.autotherm.de

