

Wenn's schneller gehen soll.

Anlagenvorstellung: KIPPKO

Kippbarer Koch- und Bratkessel –

Leistungssteigerung durch Innovation: 20–30 %

■ **Diestedde.** Der Kippkochkessel Typ KIPPKO hat sich seit Jahrzehnten weltweit in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie und insbesondere im Bereich der Fertiggerichte- bzw. Convenience-Industrie etabliert. Eingesetzt als universelle „Kochmaschine“ werden in dieser Anlage die unterschiedlichsten Produkte verarbeitet. Ständige Weiterentwicklungen und Innovationen sichern dem Kippkochkessel den Spitzenplatz bei vergleichbarem Equipment. Gegenüber älteren Modellen konnte die Kochleistung um 20 - 30 % erhöht werden. Hauptsächlich wurde dies durch Optimierungen im Bereich des Doppelmantel-Heizsystems und der Dampf- bzw. Kondensatabführung erreicht. Das bedeutet:

- kürzere Aufheizzeiten
- schnelleres Erreichen der Gartemperatur nach Zugabe von Zutaten
- vitamin- und produktschonender Prozessverlauf
- qualitativ hochwertigere Produkte
- Zeit- und energiesparende Arbeitsweise

Der große Vorteil beim Einsatz dieses Kessels ist, dass alle nötigen Prozessschritte wie

- braten
- schmoren
- kochen, garen
- blanchieren
- konzentrieren
- mischen, rühren
- homogenisieren
- kühlen

in nur einer Anlage durchgeführt werden können. Dafür wurden bisher mehrere Kessel und Anlagen benötigt. Dadurch besteht ein hohes Potenzial bei

- Minimierung von Produktverlust
- Erhalt von typischen Geschmackscomponenten (z. B. Röstaromen)
- Einsparung von aufwändigen Transportprozessen
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Minimierung von Reinigungsaufwand- und -zeit



Um die Flexibilität abzurunden, können die Kippkochkessel heute beispielsweise mit einer Verwiegevorrichtung für den gesamten Kessel oder eine schnelle Kühlmöglichkeit mittels Einsatz von flüssigem Stickstoff ausgestattet werden. Der Vorteil: die schnelle und äußerst schonende Kühlung von Suppen, Saucen, Eintöpfen, Löffelgerichten und anderen Produkten auf Temperaturen unter 10 °C. Das horizontale Rührwerk gewährleistet dabei eine Gleichverteilung von festen und flüssigen Produktbestandteilen während des Koch-, Kühl- und Abfüllprozesses.

Immer mehr wird der Kesseltyp heute auch in Cook-and-Chill-Küchen eingesetzt, die oft an der Schwelle zwischen Großküche und Produktionsküche mit industrieller Ausrichtung stehen. Der Kippkochkessel ist in verschiedenen Größen mit Totalvolumen von 400, 800, 1200 und 1600 Litern verfügbar. Optional wird der Kessel den jeweiligen Einsatzbedingungen und Produktionsanforderungen angepasst. Standardmäßig erfolgt die Beheizung mit Sattldampf bis max. 10 bar, wobei Wandtemperaturen im Kessel bis zu 175 °C erreicht werden können.

Unter anderem sind folgende Optionen verfügbar:

- geteilter Heizmantel zum Anbraten bzw. für kleine Chargen
- Beheizungstemperatur vorwählen entsprechend des Prozessschrittes
- Beheizung mit Direktampf
- Vorstecksieb zum Abgießen z. B. für Reis und Pasta
- Kühlung mittels Eiswasser über den Doppelmantel
- Anschluss von Homogenisator oder Pulverbenetzungs-maschine sowie einer Dosier- oder Produktpumpe

Anwendungsbereiche

Kochen von Saucen

- Tomatensauce, Pilzsauce, Käsesauce
- Bolognese-Sauce mit Anbraten von gewolfem Fleisch
- Bechamel-Sauce
- gebundene Saucen
- Saucen mit stückigen Einlagen wie Pilzen, Zwiebeln, Gemüse, Fleisch

Kochen von Suppen

- klare / gebundene Suppen mit oder ohne Einlage
- Gulaschsuppe mit Paprika, Karotten und Kartoffeln
- Kartoffelsuppe mit Brokkoliröschen
- Eintöpfe
- Soljanka
- Chili con Carne
- Suppenspezialitäten

Kochen von Komponenten für Fertiggerichte

- Ratatouille
- Gulasch
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Rührei
- Pasta (Nudeln, Spaghetti, Hörnchen, Makkaroni)
- Reis (Pilaf-Methode oder Wasserkochung)
- Couscous
- Geschnetzeltes mit Sauce
- Braten und Bräunen von Zwiebeln
- Spinatauflagen für Pizza
- Kartoffelbrei
- Gemüsebeilagen aller Art
- Milchreis
- Griesbrei
- Quark-Reis-Auflauf
- asiatische / indische Gerichte
- Ethnic Food

Kochen und Zubereiten weiterer Produkte

- Knochenbrühe
- Griebenschmalz
- Mehlschwitze
- Marzipan
- Rote Grütze, Kompott
- Baby-Nahrung
- Füllungen für Teig- und Backwaren
- Schokoladenrohmasse
- Apfelfüllung für Pfannkuchen
- Schweinezungen
- Bauchspeck geschnetzelt und geräuchert
- gewürfelter Speck für Pizza und Salat

