

Anlagenvorstellung: DUBRA

Kontinuierliche Teflon®-Bratanlage - Höhere Leistung durch innovatives Design

■ **Diestedde.** Die kontinuierliche Kontaktband-Bratanlage Typ DUBRA reifte im Laufe von mehr als zwei Jahrzehnten durch den Einsatz und das Wissen unserer Ingenieure, Techniker und Anlagenbauer zu einer Anlage, die heute mit Recht zu einem Erzeugnis der Weltspitze zählt. Weltweit werden heute Anlagen dieses Typs zum Braten, Bräunen und Garen von unterschiedlichsten Produkten der Lebensmittelindustrie, und hier hauptsächlich im Convenience-Bereich, genutzt. Durch konstruktive Veränderungen wird heute im Vergleich zu älteren Modellen gleicher Baugröße eine ca. 20 - 40 % höhere Leistung erzielt. Unter der Voraussetzung, dass das zu verarbeitende Produkt gewisse Eigenfettbestandteile aufweist, kann auf den Einsatz von Speisefetten oder Ölen vollkommen verzichtet werden. Dadurch wird ein Fertigprodukt mit typischem Eigengeschmack und von gleich bleibend hoher Qualität erzielt. Die Vorteile dieser in Qualität und Bauweise einzigartigen Anlage liegen in der konsequenten Verwendung von Thermalöl als Heizmedium und einer speziellen Konstruktion der Edelstahl-Heizplatten. Deshalb erfolgt ein absolut gleichmäßiger Bratprozess. Die zu bratenden Produkte werden zwischen zwei Transportbändern aus



glasfaserverstärktem Teflon® fixiert und im Durchlauf zwischen den Ober- und Unterplatten gebraten. Die Brattemperatur kann dabei exakt und stufenlos bis maximal 280 °C vorgewählt werden (auch unterschiedlich für Ober- und Unterplatten). Die Anlage wird sowohl zum kurzen, kräftigen Anbraten und Bräunen als auch zum schonenden, gleichmäßigen Durchgaren verschiedenster Produkte eingesetzt. Die Optimierung der Temperaturverteilung im Bratbereich bewirkt neben einer gleichmäßigen Produktbehandlung auch eine Verlängerung der Lebensdauer der Teflon®-Bratbänder. Dazu trägt auch die kontinuierliche Reinigung der Bänder während des Produktionsprozesses mittels Dampf bei. Die Steuerung der Anlage erfolgt

mittels einer SPS, mit deren Hilfe Produktionsparameter wie Bratzeit, Brattemperaturen und Plattenabstand exakt eingestellt und durch die integrierte Speichermöglichkeit auch zuverlässig reproduziert werden können. Anlagen dieses Typs werden heute sowohl in kleineren Produktionsstätten (Cook-Chill) als flexible Bratanlage für unterschiedlichste Produkte als auch in Industriebetrieben als integrierte Linienanlage zur Verarbeitung von Produkten mit großer Leistung eingesetzt. Da in der heutigen Zeit immer neue und anspruchsvolle Lebensmittel- und Convenience-Produkte von Entwicklern auf den Markt gebracht werden, stellen wir in unserem gut ausgerüsteten Technikum eine Produktionsanlage für Tests zur Verfügung. Eine mobile Anlage kann für umfangreichere Testreihen im Hause des Kunden zur Verfügung gestellt werden. ■



Vorteile der DUBRA

- Alle Anlagen mit Edelstahlplatten ausgerüstet
- 20–40% mehr Leistung (produktabhängig) vergl. mit älteren Modellen
- Offene Konstruktion für einfache Zugänglichkeit und Reinigung
- Kontinuierliche, sehr effektive Bandreinigung mit Satttdampf
- Bandschonende Umlenkung und Bandsteuerung
- Keine Heizelemente / elektrische Komponenten im Plattenbereich / Reinigungsbereich
- Effektiv nutzbare Bandbreiten 600 mm oder 1.000 mm
- Robuste Konstruktion und Ausführung für Industriebetrieb

Anwendungsbereiche

Fleischprodukte

- Gulasch
- Geschnetzeltes
- Frikadellen, Hamburger
- Rinderrouladen
- Schweinerouladen
- Kohlrouladen
- Boeuf Stroganoff
- Wurstchips
- Nürnberger Bratwurst
- Bratwurst
- Bratwurst-Schnecken
- Gefüllte Kalbsröllchen
- Rinderbäckchen
- Cevapcici
- Rindsfilet
- Schweineschnitzel
- Ochsenbraten
- Königsberger Klopse
- Formfleisch
- Steaks
- Medallions vom Schweinefilet
- Schweinecarrée
- Back-Bacon, Sandwich-Bacon
- Bacon-Würfel
- Lammragout
- Lammhaxe
- Wildgulasch



Geflügelprodukte

- Hähnchenbrustfilets
- Putenmedallions
- Geschnetzeltes
- Putensteaks
- Buffalo Wings
- Geflügel-Keulen
- Entenbrust-Filets



Gemüseprodukte

- Champignons
- Zwiebeln
- Paprika
- Tomatenscheiben
- Auberginen
- Zucchini
- Gemüse-Ratatouille
- Gemüseburger

Kartoffel- und Eierprodukte

- Kartoffelpfannkuchen
- Kartoffelrösties
- Brat-, Schwenkkartoffeln
- Eier-Patties

Fisch und Meeresfrüchte

- Lachsfilet
- Lachsroulade
- Lachsragout
- Steinbeißer
- Fischfilet
- Fischburger
- Scampis, Shrimps, Prawns
- Tintenfisch
- Meeresfrüchte

Convenience-Produkte

- Bami Goreng
- Nasi Goreng
- Gyros
- Gemüsepfanne