

Anlagenvorstellung: KIPPKO 400 Junior

Nachwuchs in der KIPPKO-Familie

■ **Diestedde.** Seit mehreren Jahrzehnten wird der Kippkochkessel KIPPKO in der Fertiggerichte-, Fleisch- und Convenience-Industrie erfolgreich eingesetzt. Weltweit nutzt man ihn als universelle „Kochmaschine“ zur Herstellung vielfältigster Produkte. Ständige innovative Verbesserungen und Erweiterungen brachten die Anlage an die Spitze der Branche. Kürzlich wurden die KIPPKO's konstruktiv überarbeitet. Im Vergleich konnte die Kochleistung um 20-30% erhöht werden. Hauptsächlich wurde dies durch Optimierungen im Bereich des Heizsystems erreicht. Das bedeutet:

Kürzere Prozesszeiten und damit

- Energieeinsparung durch weniger Verdampfung in der Aufheizphase
- Erhöhung der Ausbeute
- geringere thermische Belastung der Produkte und damit vitamin-schonend
- geringere mechanische Belastung durch kürzere Rührwerkslaufzeit
- bessere Ausnutzung der Produktionsfläche
- gleichmäßigere Produktqualität durch schnelles Erreichen der Gartemperatur



Weitere Vorteile des Konstruktionskonzeptes:

Horizontales Rührwerk

- gleichmäßige Durchmischung bei geringer mechanischer Belastung
- Gleichverteilung von Feststoffen und Flüssigkeiten während der Abfüllung
- gutes Einarbeiten von Zusatzstoffen
- guter Wärmeaustausch beim Erhitzen und Kühlen

Beheizung mit Hochdruckdampf bis 10 bar

- Herstellung natürlicher Geschmacksaromen durch Anschmoren von Fleisch sowie



- Glasieren/Karamelisieren von Gemüse
- Vorbereitungen mit einer Bratpfanne entfallen
- keine Kreuzkontamination
- weniger Arbeits- und Reinigungsaufwand
- Erhalt aller Geschmacksaromen

Temperatur- Druck-Steuerung

- durch Vorwahl des gewünschten Beheizungsdruckes
- effiziente Kondensatrestentleerung / -rückführung

Liegender Kochkessel

- Herstellung großer Chargen ohne Arbeitsbühne möglich
- Bedienung und Reinigung auf einer Arbeitsebene
- Beschickung und Entleerung ohne großen Arbeitsaufwand

In der Summe aller Eigenschaften ist es eine Hochleistungsmaschine für anspruchsvolle Kunden, die für Spitzenqualität ihrer Produkte stehen.

Um auch sehr flexible Kunden mit kleineren Chargengrößen in der Branche gezielter anzusprechen und auch den Catering-Bereich mit dieser modernen Technik ausrüsten zu können, entwickelte Berief den Kippkochkessel KIPPKO 400 JUNIOR. Dabei wurden bewährte und wichtige Eigenschaften des Kippkochkessels auch in dieser Version beibehalten:

- liegender zylindrischer Kesseltyp
- effizientes, kanalförmiges Heizsystem
- Beheizung mit Dampf bis 10 bar
- horizontales Rührwerk mit Teflon-Wandabstreifern
- Entleerung in 200-Liter-Euro-



- Normwagen
 - bedienerfreundliches Touch-Display
- Vereinfachter Aufbau und eine limitierte Auswahl an Optionen wie
- indirekte Kühlung mit Frisch- oder Eiswasser
 - Vorstecksieb zum Abgießen von Flüssigkeiten
 - Hebe-/Kippvorrichtung zur Befüllung
 - Rezepturverwaltung
 - Wiegevorrichtung
 - Wasserzulauf über Schwenrohr für schnelle, direkte Kühlung
- machen den KIPPKO 400 JUNIOR zu einer interessanten Alternative zu etablierter Großküchen- und Catering-Technik.

VORTEIL: Alle nötigen Prozessschritte wie

- Braten, Schmoren
- Kochen, Garen
- Blanchieren
- Konzentrieren
- Mischen, Rühren
- Kühlen

können in nur einer Anlage durchgeführt werden. Dafür wurden bisher mehrere Kessel und Anlagen benötigt. Immer mehr wird der Kesseltyp heute in Cook-and-Chill-Küchen eingesetzt, die oft an der Schwelle zwischen Großküche und Produktionsküche mit industrieller Ausrichtung stehen.

Anwendungsbereiche

Kochen von Saucen

- Tomatensauce, Pilzsauce, Käsesauce
- Bolognese-Sauce mit Anbraten von gewolftem 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
- Schweineuzungen
- Bauchspeck geschnetzelt und geräuchert
- gewürfelter Speck für Pizza und Salat

