

Kippbratpfanne

In eckiger und runder Ausführung mit Rührwerk

Vorteil: Bessere Bräunung und höhere Ausbeute. Die Kippbratpfanne ist heute in einer modernen Großküche nicht mehr wegzudenken. In der Lebensmittelverarbeitung hat die von Berief speziell für den industriellen Einsatz entwickelte Kippbratpfanne eine feste Position eingenommen.

Geeignet zum Braten von Fleisch, zum Garen und Schmoren von verschiedenen Lebensmitteln, ist die Kippbratpfanne flexibel einsetzbar, insbesondere wenn die Zubereitung kleiner Chargen erforderlich ist. Die Beheizung erfolgt elektrisch. Die Heizstäbe sind in einem Doppelmantel untergebracht, der mit Wärmeträgeröl gefüllt ist. Erreicht wird dadurch, neben einer gleichmäßigen Wärmeverteilung, eine große Wärmespeicherkapazität, die ein Absin-

ken der Temperatur in der Pfanne vermindert und damit den Bratprozess intensiviert. Die Kippbratpfanne ist in zwei seitlichen Ständern im Schwerpunkt drehbar gelagert. Die Kippung erfolgt über ein Handrad. Der Deckel ist isoliert. Federscharniere halten den Deckel in fast jeder Lage. Eine neue Variante dieser Anlage ist die runde Ausführung mit Rührsystem, in dem die Produkte während des Prozesses schonend bewegt werden. ■



Anwendungsbereiche

Fleisch- und Geflügelprodukte

- Geschnetzeltes
- Gulasch
- Steaks, Schnitzel
- Gyros
- Rouladen
- Bratwurst
- Frikadellen
- Hamburger
- Geflügel-Filets
- Chicken-Wings

Gemüseprodukte

- Zwiebeln
- Auberginen
- Zucchini
- Pfannen-Gemüse
- Gemüse-Burger
- Gemüse-Ratatouille
- Pilze

Fisch und Meeresfrüchte

- Lachsfilet
- Scampis
- Shrimps
- Prawns
- Fischburger

Convenience-Produkte

- Bratkartoffeln
- Gratins
- Bami Goreng
- Nasi Goreng
- Rührei

HODAKO-S

Kochkessel mit schwenkbarem Einsatzkorb

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor für Industrieküchen ist die effiziente Flexibilität, insbesondere wenn es um die Herstellung kleiner Chargen geht. Hauptsächlich im Bereich der Fertigmü-Industrie lohnt es sich oft nicht,

kontinuierliche Anlagen einzusetzen. Der Kochkessel mit schwenkbarem Einsatzkorb Typ HODAKO-S bietet hier die Möglichkeit, kleine Mengen schnell und kostengünstig zu blanchieren oder zu garen.

Besonders sein sehr schnelles Aufheizen erhalten gibt die notwendige Flexibilität in einer Küche. Dies wird durch die Beheizung mit Hochdruckdampf bis 5 bar erreicht. Der Einsatzkorb wird pneumatisch aus dem Kessel geschwenkt. Die Standard-Lochung des Korbes beträgt 4 mm, nach Wunsch können aber auch andere Lochungen (z.B. für Reis) verwendet werden. Ein Temperaturregler und eine Kochzeituhr gewährleisten die Einhaltung der technologischen Parameter. Durch eine Kaskadenaufstellung mehrerer Kessel kann ein Koch-Kühl-Prozess gestaltet werden. Dabei wird ein Kessel als Kochkessel eingesetzt und die folgenden als Kühlkessel verwendet. Die Kühlung erfolgt dabei direkt mittels Frisch- und

/ oder gekühltem Wasser. Entleert wird der Kessel in Normwagen. ■



Anwendungsbereiche

Fleisch

- Fleischstücke
- Speck
- Geflügelteile
- Zungen

Gemüse

- Kartoffeln
- Erbsen, Bohnen, Mais
- Sellerie
- Karotten
- Pilze
- Linsen
- Rote Beete, Kohlrabi
- Paprika
- Knoblauch

Teigwaren, Reis

- Ravioli
- Penne
- Nudeln
- Tortelloni
- weitere Pasta-Sorten
- Gnocchi
- Reis

Vakuumverpackte Produkte

- Brühwurst (Frankfurter, Wiener)
- Convenience-Produkte
- Suppen, Saucen

