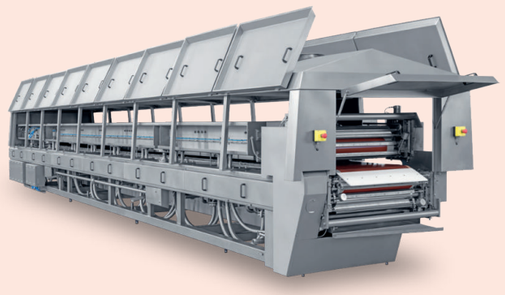
Ausrüstungen und Optionen

Optionen:

- Pumpenstation für Sekundärkreisläufe;
  getrennte Ölkreisläufe zur Einstellung
  unterschiedlicher Brat-Temperaturen für Ober- und Unterband
- Seitentüren zur Verrimgerung der Abluftleistung bei geruchsintensiven Bratprodukten
- Verlängerte untere (und bei Bedarf auch beheizte Bratfläche zum Anbraten von flüssigen
- Produkten spezielle Bacon-Ausrüstung:
  Aufgabebereich für Online-Slicer, Fettsammelrinne, Entfettungsanlage, Kühlband
- Platten zum Aufbringen von Grill-Markierungen (produktabhängig)
- Beölungseinrichtung für fettarme Produkte
- integrierte elektrische Heizeinrichtung
  für Thermalöl mit Kreislaufpumpen
- Thermalöl-Heizanlage mit Gas- oder Ölfeuerung
- Nachgar- und Kühlanlagen



Testanlagen Technikum:

Unseren Kunden steht eine Testanlage im Technikum für Versuche zur Verfügung. Dabei können mit Originalprodukten Produktionsparameter ermittelt und Marketing-Muster hergestellt werden.

berief
Nahrungsmittelmaschinen
FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE

Berief Nahrungsmittelmaschinen GmbH & Co. KG
Lange Straße 63-67
59329 Wadersloh-Diestedde, Germany

Telefon +49 2520 89-0
Telefax +49 2520 89-50

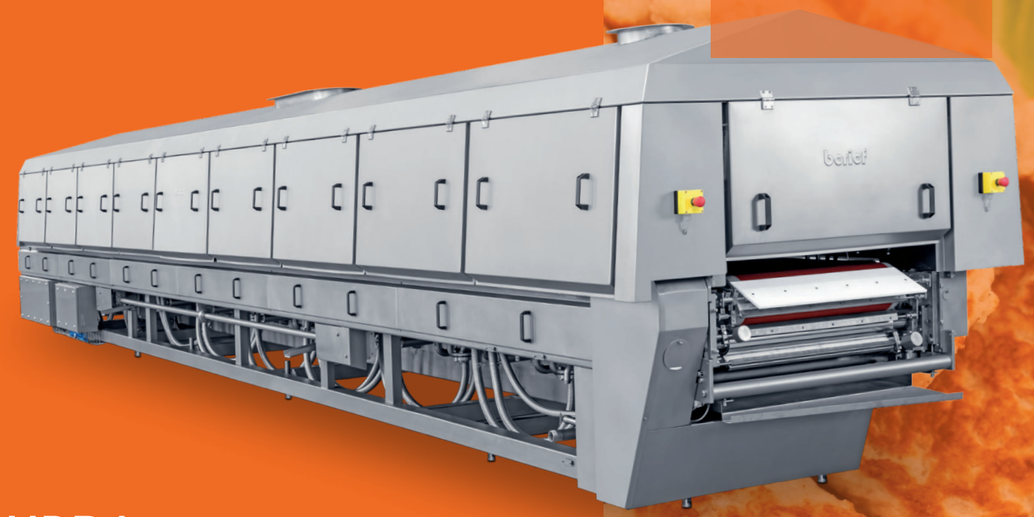
E-Mail info@berief.de
Web www.berief.de

berief
Nahrungsmittelmaschinen
FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE

Innovative Verfahren für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln

... für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!

- braten
- bräunen
- garen



DUBRA

Kontinuierliche Teflon® -Bratanlage

Ausrüstungen und Optionen

Braten, Bräunen, Garen

Perfekte Produkte für anspruchsvolle Kunden:

- Fleisch
- Fisch
- Geflügel
- Bacon
- Gemüse
- Eiprodukte
- Teigprodukte
- Kartoffelprodukte
- Bratwurst
- Geschnetzeltes
- Gyros, Gulasch
- Steaks
- geformte Produkte
- Hamburger, Cevapcici
- Hackfleischprodukte
- Hühnerbrustfilets
- Fischfilet, Fischburger
- marinierte Produkte

Einzigartig auf dem Weltmarkt...

Die Berief Kontakt-Bratbandanlage DUBRA wurde über Jahre ständig und konsequent von unserem Team erfahrener Anlagenbauer weiterentwickelt. Die Vorteile dieser in seiner Qualität und Bauweise einzigartigen Anlage liegen in der Verwendung von Wärmeträgeröl als Heizmedium und einer speziellen Konstruktion der Edelstahl-Heizplatten.

Teflon®-Bratanlage DUBRA 12/1000 für Bacon-Produkte

Wichtige Merkmale der Teflon® -Bratanlage:

- 5 Jahre Garantie auf die Edelstahl-Heizplatten
- ausschließlicher Einsatz von Edelstahl-Heizplatten mit Thermalölbeheizung
- Brattemperatur bis 280 °C
- standardisierte Ausführungen für Großküchen und Industrie
- absolut gleichmäßiger Abstand der Heizplatten über die gesamte Anlagenlänge
- Produkte ab 2 mm Stärke können verarbeitet werden
- leichte Reinigung durch offene Rahmenkonstruktion
- Amerikanische USDA-Zulassung
- einfache und schonende Bandführung
- vielfältige Optionen verfügbar

Fakten und Ausrüstung einer Teflon® Bratanlage DUBRA:

- komplette Edelstahlkonstruktion in solider, offener Ausführung
- glasfaserverstärkte Teflon®-Bratbänder
- Abzugshaube über der gesamten Bratfläche
- kontinuierliche Bandwascheinrichtung mittels Direktdampf
- Speicherprogrammierbare Steuerung mit Rezepturverwaltung
- SPS-unterstützte, pneumatische Bandsteuerung - bandschonende Ausführung
- Bandschweißgerät

Innovatives Braten für natürlichen Geschmack und hausgemachtes Aussehen:

Die zu bratenden Produkte werden zwischen zwei Bändern aus Teflon® fixiert und im Durchlauf zwischen der Ober- und Unterplatte gebraten. Durch Ausnutzung der Eigenfettbestandteile des Produktes kann auf zusätzliches Bratfett verzichtet werden. Durch langsames und schonendes Braten werden intensive Röstaromen erzeugt. Die Intensität der ablaufenden Maillard-Reaktionen beeinflussen Geschmack, Aussehen, Geruch und Textur der Bratprodukte.

Anwendung und Einsatz der Teflon® -Bratanlage von Berief:

- Ein Einsatz der Anlage ist sowohl zum kurzen und kräftigen Anbraten der Produkte als auch zum gleichmäßigen und schonenden Durchgaren möglich.
- Die Optimierung der Temperaturverteilung im Bratbereich bewirkt eine schonende und gleichmäßige Produktbehandlung, verbunden mit einer Verkürzung der Bratzeit und einer Minimierung des Bratverlustes.
- Die kontinuierliche und intensive Dampf-Reinigung der Transportbänder garantiert höchste Lebensmittelhygiene.
- Durch die Vermeidung von Hitzestaus innerhalb der Anlage wird eine spürbare Verlängerung der Lebensdauer der Transportbänder erreicht.
- Die Energiekosten konnten im Vergleich zu einer konventionellen elektrisch beheizten Bratanlage bedeutend minimiert werden.
- Die standardisierte Konstruktion und der modulare Aufbau der optionalen Zusatzausrüstungen ermöglichen eine kurze Lieferzeit, einen ständigen Vorrat an wesentlichen Ersatzteilen und eine große Variantenvielfalt.