Abstreifer am Rührwerk

Dem hygienisch sauberen und leicht zu reinigenden Rührwerk stehen mehrere standardisierte Abstreifertypen zur Verfügung. Mit Federdruck werden die Teflon®-Abstreifer, die für eine einwandfreie Wandabstreifung sorgen, an die beheizte Kesselwandung und an die unbeheizten Stirnflächen gedrückt.

Teflon®-Abstreifer mit Blattfeder- rbzw. mit Spiralfederdruck

Welcher Abstreifertyp am besten geeignet ist, hängt vom Produkt ab und kann auf Kundenwunsch im werkseigenen Technikum ermittelt werden. Optional können die Rührarme für eine intensive Mischung mit zusätzlichen Mischelementen versehen werden.

Teflon®-Abstreifer mit EasyChange Funktion

	400	800	1200
Beheizung / Kühlung:			
Hochdruckdampf bis 10 bar	●	●	●
2 Heizzonen	○	○	○
Beheizung mit Wärmeträgeröl	○	○	○
Automatische Kesselkondensat-Restentleerung	●	●	●
Direktdampf-Beheizung*	○	○	○
Kühlung mit Kühlwasser*	○	○	○
Mechanik:			
Horizontales Rührwerk mit Wandabstreifern	●	●	●
Vorbereitung für Anschlußstutzen	●	●	●
Anschlußstutzen mit Kugelhahn DN 65	○	○	○
Kesselkippung hydraulisch	●	●	●
Deckel und Schutzgitterbetätigung hydraulisch			●
Flächendeckende Wasserbesprühung	●	●	●
Schwenkrohr 2" für Kaltwasserr	○	○	○
Steuerung:			
Rezeptursteuerung	●	●	●
Rezepturerstellung über PC	○	○	○
Dampfdruckreduzierstation, SPS gesteuert	○	○	○
Dosiereinrichtung für Kalt- und Warmwasser	●	●	●
Fernwartung	○	○	○
Werkstoff:			
Innenkessel 1.4571	●	●	●

Standard ● Option ○

* Nicht lieferbar bei Beheizung mit Wärmeträgeröl

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

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!

- kochen
- braten
- bräunen
- garen
- dünsten
- schmoren
- kühlen
- mischen

KIPPKO

Kippbarer Brat- und Kochkessel

Kochen, Braten, Bräunen, Blanchieren, Schmoren, Dünsten, Mischen, Kühlen, Homogenisieren

Hervorragend geeignet unter anderem zur Herstellung / Verarbeitung von:

- Fertiggerichten
- Eintopfgerichten, Suppen
- Gulasch, Geschnetzeltem
- Reis und Pasta
- Soßen mit / ohne Einlagen
- Gemüse, Hülsenfrüchte
- Zwiebeln, Paprika, Pilze
- Rotkohl, Sauerkraut
- Kartoffelbrei
- Pasta-Füllungen
- Griebenschmalz
- Süßspeisen

Die Summe unserer Erfahrungen:

Mehr als 60 Jahre kontinuierliche Produktentwicklung haben den Berief-KIPPKO zum modernsten Koch- und Bratkessel seiner Art reifen lassen.

Wichtige Merkmale des Kippkochkessels:

- horizontales Rührwerk (schonend und intensiv)
- Beheizung
  - Hochdruckdampf bis 10 bar; Zwangsführung des Dampfes durch verbundene Kanäle
  - Wärmeträgeröl
- zwei Heizzonen, Beheizung nur des Bodens des Kessels z.B. beim Anbraten
- Beheizungsdruck vorwählbar, z.B. zum scharfen Anbraten oder zum leichten Sieden
- Kühlung mit Kühlwasser über den Doppelmantel
- manueller und Automatik-Modus, Rezepturverwaltung
- Kesselinhalt lieferbar mit 400, 800,1200 Liter (nicht kippbare Versionen bis 3.000 Liter)

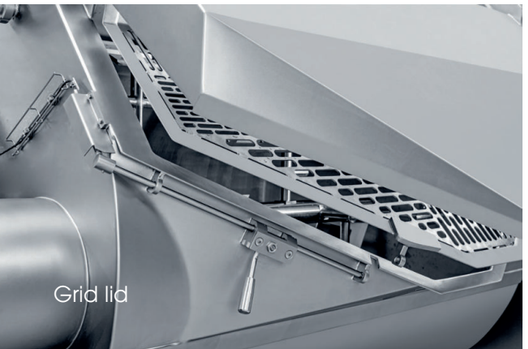
Der Berief-KIPPKO vereint hohen Benutzerkomfort und gleichbleibende Produktqualität mit höchsten Qualitäts-, Sicherheits- und Hygienestandards. Diese werden erreicht durch:

- glatte Oberflächen
- Isolierung, Energieversorgung und Wasserzuführung mit verschweißter Verkleidung
- Einsatz moderner SPS-Steuerungen und Sicherheitsschaltungen
- Einsatz hochwertiger Edelstähle und anderer zum Kontakt mit Lebensmitteln zugelassener Materialien

Die standardisierte Konstruktion und der modulare Aufbau der optionalen Zusatzausrüstungen ermöglichen eine kurze Lieferzeit, einen ständigen Vorrat an wesentlichen Ersatzteilen und eine große Variantenvielfalt.

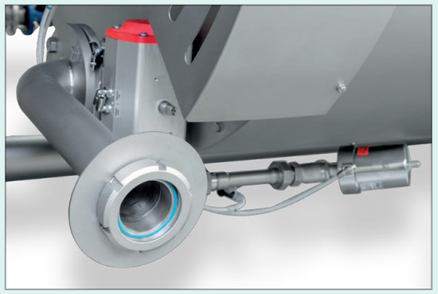
Deckel- und Schutzgitterbetätigung:

Der Berief-KIPPKO wird standardmäßig mit Deckel und Schutzgitter ausgerüstet. Kontergewichte sorgen für eine leichtgängige manuelle Bedienung. Durch zwei Hydraulikzylinder (KIPPKO 1200) aus Edelstahl können sowohl Deckel als auch Schutzgitter bis 180° zum Kesselrand geöffnet werden. Die Betätigungsschalter sind am Kesselfuß montiert.

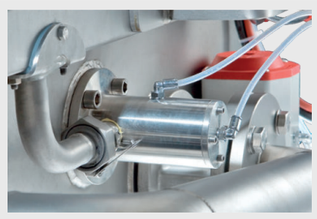

Grid lid

Weitere Ausrüstungen und Optionen:

- hydraulische Kesselkippung
- Gitterdeckel
- Vorstecksieb zum Abgießen
- Anschlußstutzen für Homogenisator oder Produktpumpe
- Wasserdosierung für Kalt- und Warmwasser
- Schwenkrohr 2" für schnellen Wasserzulauf
- Hebe-Kippvorrichtung für Norm-Beschickungswagen
- Direktdampfinjektion
- Kessel auf Wägezellen zur Rezepturkontrolle



Hebe-Kippvorrichtung


Direktdampfinjektion

Schwenkrohr 2"

Konsole mit Vorstecksieb

Bedienung und Steuerung:

Zur Standardausrüstung gehört beim Berief-KIPPKO eine programmierbare Steuerung, mit der eine Rezepturverwaltung möglich ist. Auf diese Weise werden die einzelnen Schritte einer Rezeptur der Reihe nach abgearbeitet. Optional ist es möglich, Rezepturen an einem Arbeitsplatz-PC zu erstellen. Während der Produktion kann eine Parameter-Registrierung erfolgen, um somit die Anforderungen an eine Rückverfolgbarkeit der einzelnen Chargen zu erfüllen.

Die Einbindung eines zentralen Küchenleitstandes mit Info-Terminals für den Koch zur Prozesssteuerung / Überwachung und dessen Anbindung an ein ERP-System können in einer weiteren Ausbaustufe realisiert werden.