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 Blattfededruck

Welcher Abstreifertyp am besten geeignet ist, hängt vom Produkt ab und kann auf Kundenwunsch im werkseigenen Technikum ermittelt werden.

Teflon®-Abstreifer mit EasyChange Funktion

Beheizung / Kühlung:	
Hochdruckdampf bis 10 bar	●
Kondensatarmaturen platzsparend im Kesselfuß	●
Automatische Kesselkondensat-Restentleerung	●
Kühlung mit Kühlwasser	○
Mechanik:	
Horizontales Rührwerk mit Wandabstreifern	●
Kesselkippung hydraulisch	●
Deckel und Schutzgitterbetätigung manuell	●
Wasserzulauf	●
Zweiter Wasseranschluß	○
Hebe-Kippvorrichtung für 200 Liter Normwagen	○
Steuerung:	
Mikroprozessor-Steuerung mit Touch-Panel	●
Rührwerksgeschwindigkeit stufenlos wählbar	●
Zweipunkt-Temperaturregelung	●
Rezepturverwaltung / Halbautomatik	●
Wasserdosierung	●
2-Stufen-Beheizung über Dampfdruck	○
Dampfdruckreduzierstation, SPS-gesteuert	○
Werkstoff:	
Innenkessel 1.4571 / 1.4404	●

● Standard ○ Option

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 400 Junior

Kippbarer Brat- und Kochkessel

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

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, Rührei
- Pasta-Füllungen
- Griebenschmalz
- Süßspeisen, Mehlschwitze

Spitzentechnik für anspruchsvolle Köche:

Mehr als 65 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
- Kühlung mit Kühlwasser über den Doppelmantel
- Rezeptursteuerung (Halbautomatik)
- Kesselinhalt lieferbar mit 400 Liter

Der KIPPKO Junior ist ein wirtschaftliches Einstiegsmodell basierend auf den Erfahrungen und speziell entwickelt für kleine und mittlere Unternehmen im Bereich Catering und Convenience-Produktion.

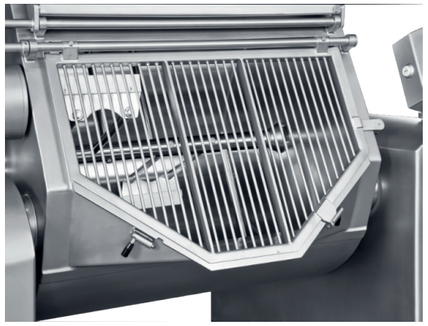
Der Berief-KIPPKO vereint hohen Benutzerkomfort und gleichbleibende Produktqualität mit höchsten Qualitäts-, Sicherheits- und Hygienestandards. Diese werden erreicht durch:

- glatte Oberflächen
- solide Industrie-Ausführung
- 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 KIPPKO Junior wird standardmäßig mit Deckel und Schutzgitter ausgerüstet. Kontergewichte sorgen für eine leichtgängige manuelle Bedienung. S owohl Deckel als auch Schutzgitter bis 180° zum Kesselrand geöffnet werden.



Vorstecksieb:

Zum Abgießen von Kochbrühen oder Wasser kann der KIPPKO Junior optional mit einem Vorstecksieb ausgerüstet werden.

Weitere Ausrüstung und Optionen:

- bedienerfreundliches Touch-Panel
- hydraulische Kesselkippung
- Deckel und Gitterdeckel
- Vorstecksieb zum Abgießen
- Wasserdosierung für Kalt- oder Warmwasser
- Schwenkrohr 2" für schnellen Wasserzulauf
- Hebe-Kippvorrichtung für Norm-Beschickungswagen
- 2-Stufen Beheizung über Dampfdruck
- Dampfdruckreduzierstation
- Rezepturverwaltung (Halbautomatik)

Bedienung und Steuerung:

Zur Standardausrüstung gehört beim KIPPKO Junior eine programmierbare Steuerung. Über ein intuitiv zu bedienendes und benutzerfreundliches Touch-Panel können alle Funktionen des Kessels gesteuert werden.

Optional ist das Touch-Panel mit einer komfortablen halbautomatischen Rezepturverwaltung lieferbar. Parameter für Rezepturen / Prozesse können damit gespeichert und bei Bedarf abgerufen werden. Der Kessel arbeitet dann mit den vorgewählten Sollwerten.