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
- garen
- simmern

HODAKO 2700

Kochkessel zur traditionellen Herstellung von Brühen

Technische Daten

Anwendung:

Der Kochkessel dient der traditionellen Herstellung von heller und dunkler Brühe sowie Demi Glace durch schonende Langzeitkochung im Wasserbad. Fleisch, Knochen verschiedener Tierarten oder Gemüse werden in großen Körben über viele Stunden sanft gesimmert – ganz wie bei einer hausgemachten Brühe. Das Ergebnis ist ein besonders aromatischer Fond mit vollem Geschmack – die ideale Basis für hochwertige Küchenprodukte.

Ausführung:

Rechteckiger Kochkessel mit indirekter Hochdruckdampfbeheizung

- solide Ausführung aus Edelstahl
- Innenkanten und Ecken gerundet
- Auslaufventil
- Wasserzulauf für Kalt- und Heißwasser
- isolierter Deckel, pneumatisch betätigt
- Bedien- und Inspektionspodest

Beheizung:

Die Beheizung erfolgt indirekt über einen Doppelmantel mittels Hochdruckdampf bis 5 bar. Das spezielle Kanal-Heizsystem garantiert eine sehr schnelle und effiziente Aufheizung des Wassers. Der Heizmantel ist gegen Wärmeverlust mit einer Isolierung versehen und mit Edelstahlblech verkleidet. Die Steuerung gewährleistet ein schnelles Aufheizen und anschließend ein leichtes Simmern über die gesamte Kochzeit. Ein Überkochen wird verhindert.

- gleichmäßige Wärmeverteilung
- schnelles Auf- und Nachheizen
- keine Dampfschläge durch automatische Kondensatrestentleerung

Körbe:

Wahlweise können in den Kessel zwei oder vier gelochte Körbe aus Edelstahl eingesetzt werden. Die Lochung ist kundenspezifisch anpassbar. Die Böden der Körbe sind klappbar, um die verbliebenen Reste des Kochvorgangs problemlos in Behälter zu entleeren.

Steuerung:

Die gesamte Steuerung, einschließlich der Bedienungselemente, ist in einem Schaltschrank untergebracht. Sie umfasst eine SPS mit Temperaturregelung, Druckregelung, Timer sowie die Steuerung der Deckelbetätigung und der Wasserdosierung.

Werkstoff:

- Edelstahl 1.4301, 1.4404, 1.4571
- Oberflächen keramikgestrahlt
- Produktberührte Flächen geschliffen

Optionen:

- Hebe-Kippvorrichtung, verfahrbar vor einem oder mehreren Kesseln
- Pumpe zum Abpumpen des Kesselinhaltes
- Trommelfilter zum Filtern der Brühe
- Kippkochkessel KIPPKO oder ContiWOK zum Bräunen von Fleisch, Gemüse oder Knochen

Standardgrößen:

- 2.700 Liter Totalinhalt

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