



"It takes a Gernal to cook like this"



www.gernal.be

Netherlands

Gernal, de specialist van de industriële keuken



Gernal

Gernal is een familiale onderneming met een moderne en geautomatiseerde productie in Komen, België. Sinds 1967 kijken meer dan 2.500 Europese klanten tevreden terug op een geslaagde samenwerking, waarbij professionaliteit en flexibiliteit centraal staan.

Specialiteit

Gernal is gespecialiseerd in de ontwikkeling, productie en opstart van machines voor de voedingsindustrie. Samen met u werken we de meest optimale oplossing uit en staan we garant voor een topkwaliteit.

Vakmanschap

Gernal biedt u een gemotiveerd en professioneel team aan. Niet enkel kennis en ervaring, maar tevens service en kwaliteit worden door onze medewerkers hoog in het vaandel gedragen.



Gernal realiseert uw ambities



Een ambitieuze visie

Gernal ambitieert vooruitgang, met een klare kijk op de toekomst. Om aan de noden en behoeften van onze klanten te voldoen, hebben we in de loop der jaren reeds heel wat diverse nieuwe processen ontwikkeld en bestaande processen verder op punt gezet.

Kookketels



- ▷ Verwarming: elektrisch, stoom, thermische olie
- ▷ Ergonomisch en gemakkelijk in onderhoud
- ▷ Een ruime keuze opties: roerwerk, multifunctioneel deksel, mixer, debietmeter, ...
- ▷ Capaciteit: 300 tot 2000 liter



- ▷ koken en mengen van sauzen, soepen, puree, groenten, vlees, ...

Roerbakketels

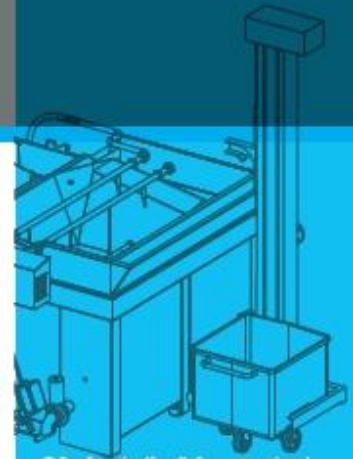


- ▷ Een optimaal horizontaal mengsysteem
- ▷ Snelle opwarmtijden
- ▷ Verwarming: elektrisch, stoom, thermische olie
- ▷ Capaciteit: 500 – 800 – 1200 liter



- ▷ Het bereiden van delicate en volledige maaltijden zoals goulash, paella, ...

Kook- en koellijn

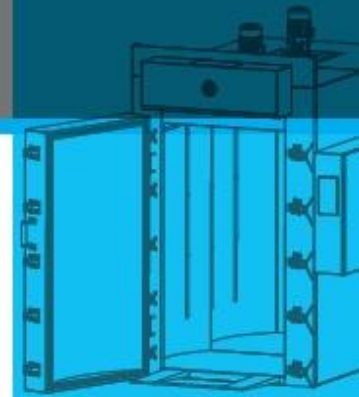


- Een discontinu-lijn volledig geautomatiseerd
- Een constante kwaliteit
- Water- en arbeidsbesparend
- Capaciteit: tot 1500 kg afgewerkt product per uur



- Koken en koelen van rijst, pasta, groenten, gamalen, ...

Pasteurisatiekast met tegendruk



- Een maximale houdbaarheidsdatum van vers verpakte producten
- Geen gescheurde folie of verpakking
- Een optimaal eindproduct: smaak, kleur, textuur
- Capaciteit: 1 tot 5 karren



- Een unieke oplossing voor het pasteuriseren van verpakte producten

Droog-, rook-, kook-, bak- en grillkasten



- ▷ Toptechnologie, visualisatie en registratie van uw processen
- ▷ Automatisch reinigen en makkelijk onderhoud
- ▷ Verwarming: elektrisch, stoom, thermische olie
- ▷ Capaciteit 1 tot 12 karen



- ▷ gevogelte, vlees, vis, bereide maaltijden, terrines, kazen
- ▷ roken met zaagmeel, frictie of vloeibare rook

Kooktunnels, continu-ovens en frituurlijnen



- ▷ Een aangepaste oplossing op maat van uw productie
- ▷ Diverse uitvoeringen zijn mogelijk



- ▷ Volledige automatisering voor het continu frituren, koken, bakken, grillen, klesuren van vlees- en visproducten, groenten en gepaneerde producten



GERNAL MACHINES



Kazernenweg - Chemin Des Casernes 12-14
7780 Kornen - Comines - Belgium
Tel +32(0)56 55 95 55 | Fax +32(0)56 55 95 50
www.gemal.be | info@gernal.be