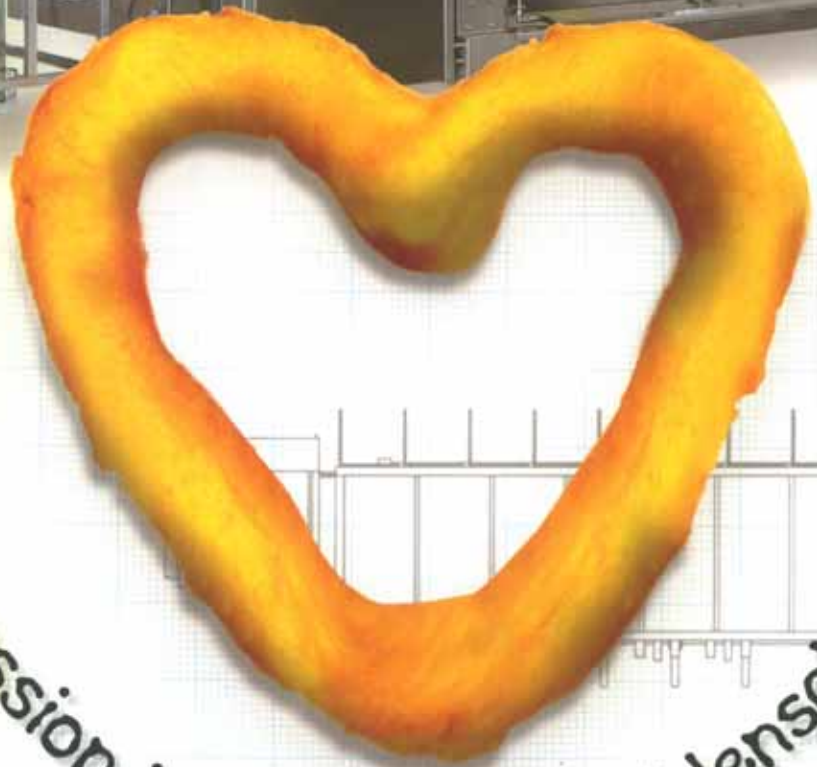


The continuous blanching, frying and hot-air tunnel

For a perfect cooking of your meals and meal components

Der Kochtunnel, der Bratofen und der Heißluftofen.

Für eine perfekte Zubereitung Ihrer Fertiggerichte.



...Cooked with passion !

... Mit großer Leidenschaft zubereitet... !



The frying tunnel Der Bratofen

The Gernal continuous fryer is the ideal machine for all in oil fried products, such as meat, fish and vegetables; whether or not breaded or wrapped in paste.

All those products are half-done or completely done and presented with an attractive crust.

Die Friteuse der Fa. Gernal ist die ideale Maschine zum Zubereiten von allen in Öl gebratenen Produkten, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch oder Gemüse, ob sie in Teig gehüllt oder paniert sind oder nicht.



The hot-air oven Der Heißluftofen

The perfect machine for high temperature roasting.

Backt dieselben Produkte bei einer hohen Temperatur mit Heißluft und ohne Öl.

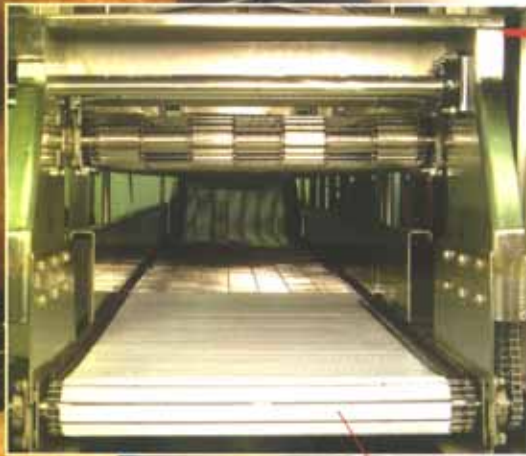


The blanching tunnel Der Kochtunnel

Beside deep-frying and hot-air roasting, more and more small products are continuously cooked in water. The combination of first blanching and secondly roasting in the hot-air oven or frying in the frying tunnel is perfectly possible.

Mit unseren Tunneln ist es nicht nur möglich, die Gerichte in Öl zu braten oder mit Heißluft zu backen, sie können ebenfalls kontinuierlich in Wasser gekocht werden. Ein Verfahren, das immer mehr angewandt wird. Es ist ebenfalls perfekt möglich, die Produkte zunächst in Wasser zu kochen und danach im Heißluftofen oder in die Friteuse gar werden zu lassen.



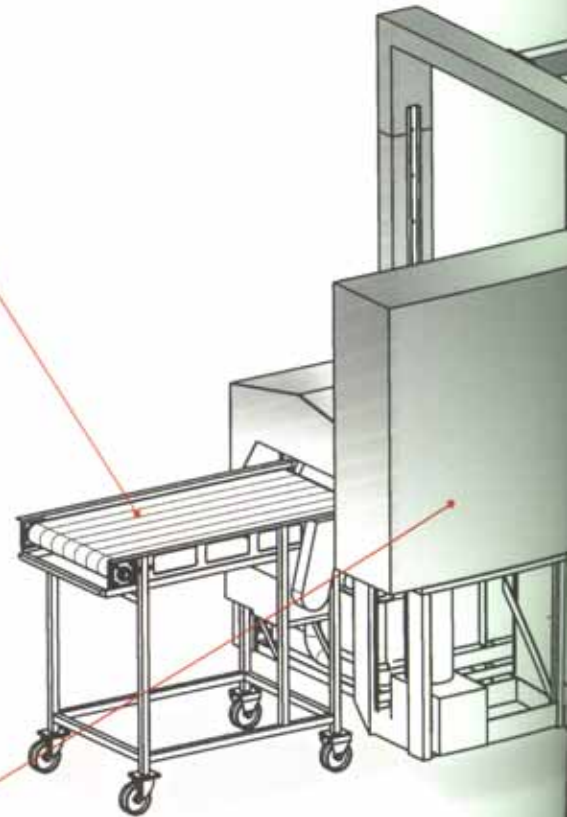


The ent

Depend
out of the
Different b
conveyors

Das Ein

Je nach de
das Förde
Die Bände
z.B. Gitter



Panel box

Is fitted to the machine or is fixed to a wall.

Steuerschrank

Der Wandschrank wird je nach Wahl an der Maschine oder gegen die Wand befestigt.



the frying tunnel • Der Bratofen

- The exit side

way of filling the machine, the conveyor is coming
or is immersed in the oil bath.
available, such as teflon belts, wire-mesh belts, grill

- das Auslauftteil

l Weise, in der die Maschine beschickt wird, ragt
s der Maschine aus oder liegt es im Öl.
verschiedenen Ausführungen erhältlich wie
lonband oder Drahtösenband.

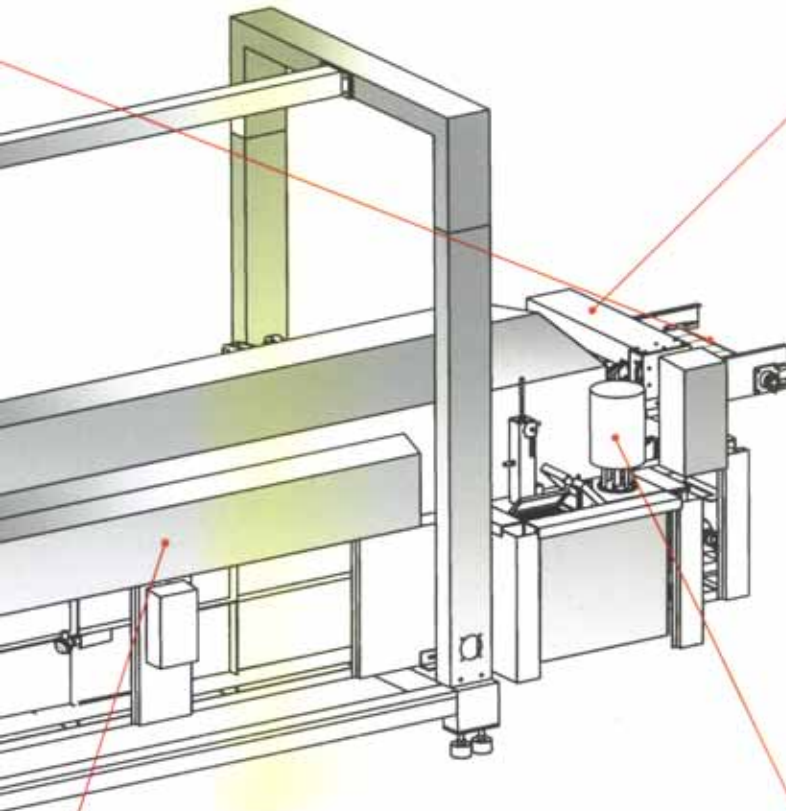


Scraper

The sediment removal system and the screen filter remove the impurities from the oil.

Kratzer

Das Kratzerband und der Flachstabfilter entfernen die Verunreinigungen aus dem Öl.



Product range

Poultry parts
Spits
Meat loaf
Hamburgers
Meat balls
Croquettes
Schnitzels
Fish and crustaceans
Sausages
Blanching of vegetables
Dish au gratin
Egg rolls
Breaded products

Einige Produkte

Hühnerenteile
Satés
Fleischbrote
deutsche Beefsteaks
Frikadellen
Fleisch-, Fisch- und Gemüse kroketten
Schnitzel
Fisch und Schalentiere
Brat- und Kochwürste
Gemüse blanchieren
Schinkenröllchen oder Kartoffeln gratinieren
Frühlingsrollen
Alle panierten Produkte

Cleaning

The hood + the holddown conveyor + the infeed belt + the heating elements are hydraulically lifted for easy cleaning of all the machine parts.

Reinigen

Die Abzugshaube, die Bänder und die Heizelemente werden automatisch aus dem Ölbad gehoben, damit die Maschine einfacher gereinigt werden kann.



Oil circulating pump

Guarantees an even temperature of the oil. Also very useful for emptying and filling the oil tank.

Umwälzpumpe

Gewährleistet eine gleichmäßige Temperatur des Öls. Wird ebenfalls benutzt zum Leeren des Ölbad.

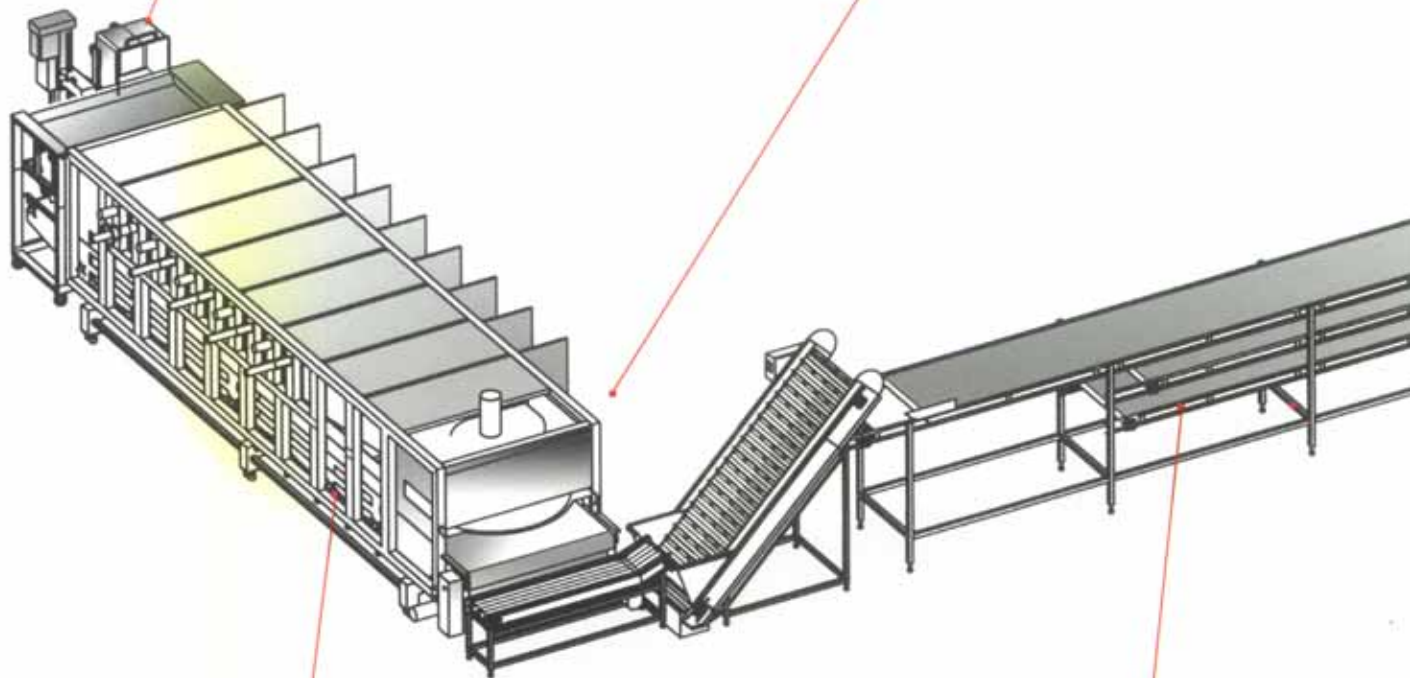


Inlet side

Automatic loading and even distribution of the products on the conveyor belt.

Beschicken

Automatische Beschickung und gleichmäßige Verteilung der Produkte auf dem Band.



Inside look

The many doors give direct access to the inside parts of the oven, for easy cleaning and service.

Das Innere der Maschine

Die vielen Türen auf der Seite der Maschine ermöglichen eine effiziente Reinigung der Maschine.



Hot-air tunnel - Der Heißluftofen

Outlet side

Conveyor system is leading
the cooling belts.

Einlaufteil

Automatische Zwischenbänder
führen zu den Kühlbändern.



| HEATING SOURCES WÄRMEQUELLEN | El. | Gas | Steam | Thermal oil |
|--|-----|-----|-------|----------------|
| | El. | Gas | Dampf | Thermisches Öl |
| Frying tunnel Bratofen | x | | | x |
| Hot-air tunnel Heißluftofen | x | x | | x |
| Blanching tunnel Kochtunnel | x | x | x | x |

Cooling belts

Products are quickly cooled
after cooking and ready for
packing.

Kühlbänder

Produkte werden ab-
gekühlt, so dass sie verpackt
werden können.





GERNAL G

Gernal nv-sa
Kazernenweg 12-14
Chemin des Casernes
7780 Komen/Comines
België - Belgique
tel + 32 56 55 95 55
fax + 32 56 55 95 50
e-mail: gernal@gernal.be
www.gernal.be

NV Gernal has a leading position in the development and construction of highly performant machinery for the food industry. Ever since 1967, the company has been pursuing a well-considered policy, focussing on high quality products, know-how and a favourable proportion between price and quality. Therefore, Gernal is a reliable partner for all your products.

Auf dem Gebiet der Entwicklung und Konstruktion von hochleistungsfähigen Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie nimmt die NV Gernal einen hervorragenden Platz ein. Seit 1967 führt das Unternehmen eine wohldurchdachte Politik; die Qualität, Know-how und ein günstiges Verhältnis zwischen Preis und Qualität verbindet. NV Gernal ist dann auch ein zuverlässiger Partner für Ihre Projekte.

the Gernal service, we make the best of it !
Der Kundendienst der Fa. Gernal - eine 24-stunden-Organisation !

