



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 heeft een leidende plaats in de ontwikkeling en de constructie van hoog technologische machines voor de voedingsindustrie. Sinds 1967 voeren wij een politiek waarin kwaliteit, know-how en een gunstige prijs/kwaliteitsverhouding hoog in het vaandel staan. nv Gernal is dan ook een betrouwbare partner voor al uw projecten.

SA Gernal occupe une place notoire sur le plan du développement et de la construction de machines à haut rendement pour l'industrie alimentaire. Depuis 1967, sa Gernal mène une politique réfléchie, conjuguant qualité, know-how et un rapport favorable entre qualité et prix. En conséquence, sa Gernal est un partenaire de confiance pour tous vos projets.

de service-na-verkoop van gernal, wij maken er altijd werk van !
Le service-après-vente de gernal, un attitude permanente !

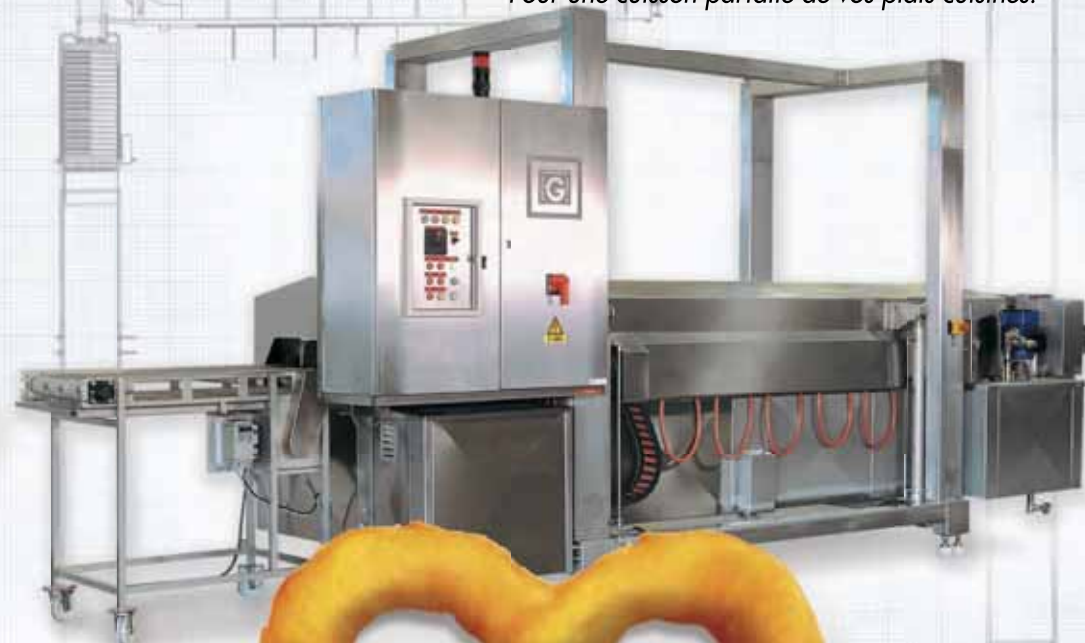


De kooktunnel, braad- en heteluchtoven

Voor een vlekkeloze bereiding van uw kant- en klaarproducten.

**Le tunnel de cuisson par immersion,
le four continu à air chaud,
Le tunnel pour frire.**

Pour une cuisson parfaite de vos plats cuisinés.



... Met passie bereid ! ... Préparé avec passion !

G

De braadoven Le tunnel pour frire

De friteuse van Gernal is de ideale machine voor alle in olie gebraden producten, gaande van vlees over vis naar groenten, al of niet in deeg gewikkeld of gepaneerd.

Al deze producten worden geheel of gedeeltelijk in de olie gegaard en voorzien van een uiterst aantrekkelijk korstje.

La friteuse Gernal est l'appareil idéal pour cuire et/ou dorer vos produits: viandes, poissons, légumes, panés ou en pâte.



De heteluchtoven Le four continu à air chaud

Bakt diezelfde producten op een hoge temperatuur in hete lucht, zonder olie

Réalise les mêmes performances avec une température de cuisson plus élevée, sans huile.



De kooktunnel La cuisson par immersion (eau)

Naast braden in olie of bakken in hete lucht, wordt ook steeds vaker continu gekookt in water. De combinatie van eerst in water koken en daarna garen in de heteluchtoven of braden in de friteuse behoort eveneens tot de vele mogelijkheden.

La cuisson par immersion (eau) est également réalisable par nos tunnels continus. Selon vos produits et vos exigences, il est possible de combiner ces différents procédés de cuisson, afin d'aboutir à une cuisine subtile.



de braadoven • le tunnel pour frire



De inloopzijde - De uitloopzijde

Afhankelijk van de manier van beladen, steekt de band uit de machine of ligt in de olie. Diverse uitvoeringen, zoals grillebanden, teflonbanden of draadogenbanden zijn mogelijk.

Le côté d'entrée - Le côté de sortie

Pour faciliter le chargement, le tapis est externe à la friteuse, ou immergé dans le bain d'huile.

Différents tapis vous sont proposés: tapis à œillets
tapis à fils entrelacés
tapis en teflon

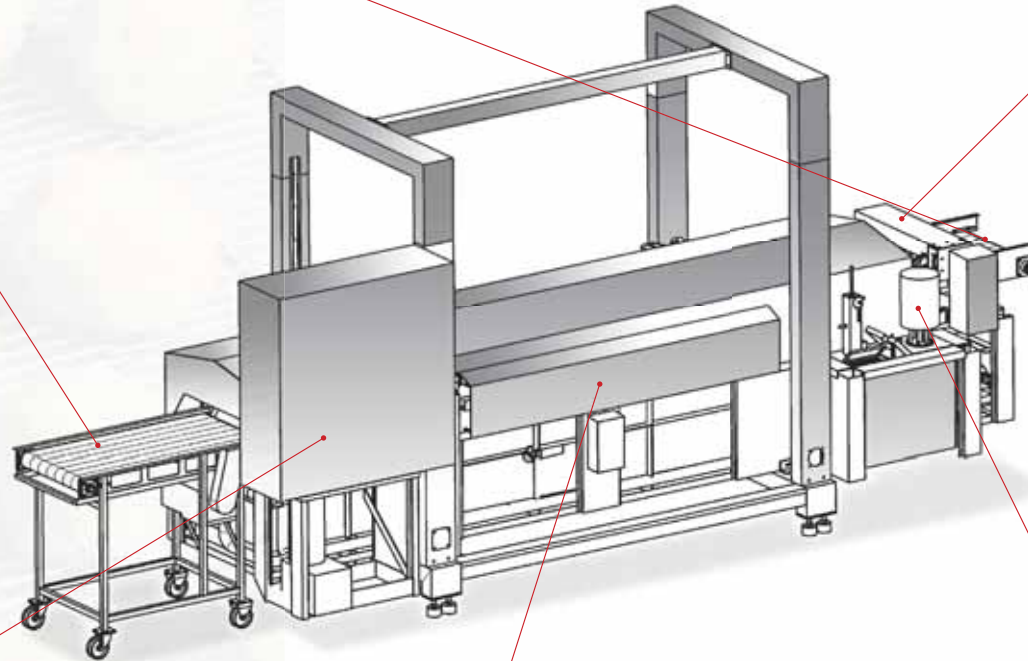


Schraper

De schraperband en de vlakstaafilter verwijderen de onzuiverheden uit de olie.

Le grattoir

Le grattoir et le filtre à lamelles évacuent les impuretés.



Enkele producten

Kippendelen
Saté's
Vleesbroden
Hamburgers
Gehaktballen
Vlees-vis-groentenkroketten
Schnittsels
Vis- en schaaldieren
Braad- en kookworsten
Blancheren van groenten
Gratineren van hamrolletjes of aardappelen
Loempia's
Alle gepaneerde producten

Quelques produits

Morceaux de poulets
Brochettes
Pains de viande
Hamburgers
Boulettes
Croquettes de viande - de poisson
de légumes - de fromage
Nems
Loempia's
Tous les produits panés
Poissons et crustacés
Saucisses
Blanchir les légumes
Tous les gratins



Sturingskast

De sturingskast wordt naar keuze op de machine of tegen een wand bevestigd.

La boîte d'automatisation

La boîte d'automatisation est contre la machine ou mis contre un mur.



Reinigen

De dampkap + de banden + de verwarmingselementen worden automatisch uit het oliebad gehesen om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Nettoyage

La hotte + les bandes + les éléments chauffants se lèvent automatiquement, afin de faciliter le nettoyage.



Circulatiepomp

Garandeert een gelijke temperatuur van de olie. Dient eveneens voor het ledigen van het oliebad.

Pompe de circulation

Assure une température homogène de l'huile. Cette pompe permet également de vider le contenu de la friteuse.

de heteluchtoven - le four continu à air chaud



Beladen

Automatisch beladen en gelijkmatig op de band verdelen.

Chargement

Chargement automatique et répartition uniforme sur la bande.

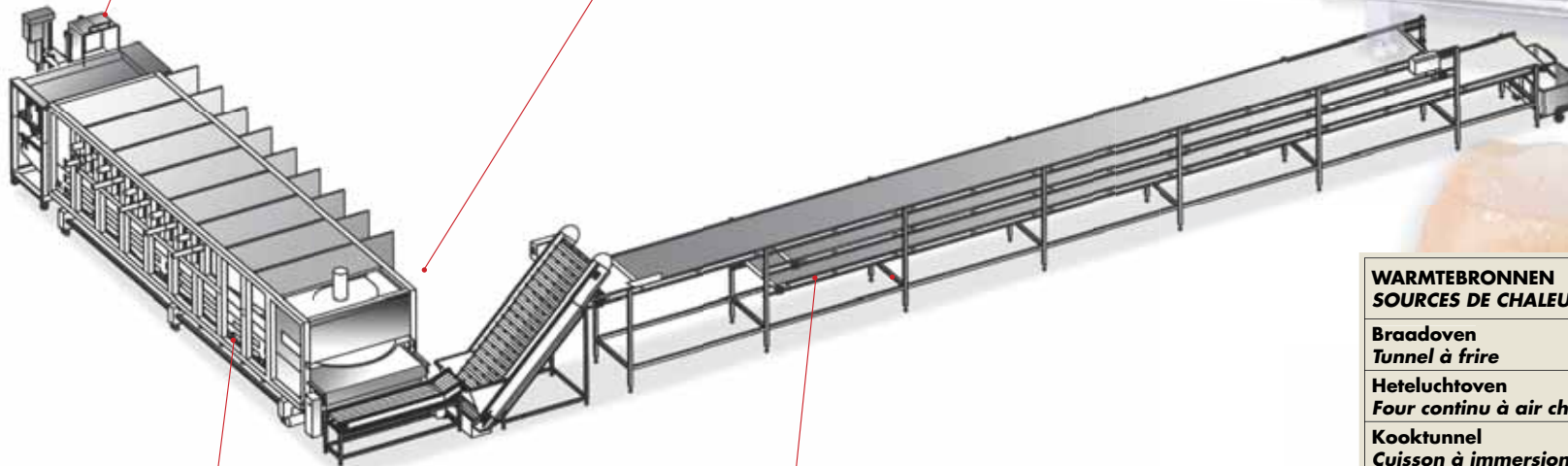


Uitloopzijde

automatische tussenbanden leiden naar de koelbanden.

Sortie de la machine

bandes intermédiaires vers les bandes de refroidissement.



Intérieur

De vele deuren bieden zijdelings toegang tot de binnenkant van de oven.

Les nombreuses portes permettent un nettoyage efficace de l'intérieur de la machine.



De koelbanden

de producten worden gekoeld en zijn klaar voor verpakking.

Les bandes de refroidissement

les produits sont congelés pour être finalement emballés.



WARMTEBRONNEN SOURCES DE CHALEUR	El.	Gas	Stoom	Thermische olie
	Él.	Gaz	Vapeur	Huile thermique
Braadoven Tunnel à frire	x			x
Heteluchtoven Four continu à air chaud	x	x		x
Kooktunnel Cuisson à immersion (eau)	x	x	x	x

