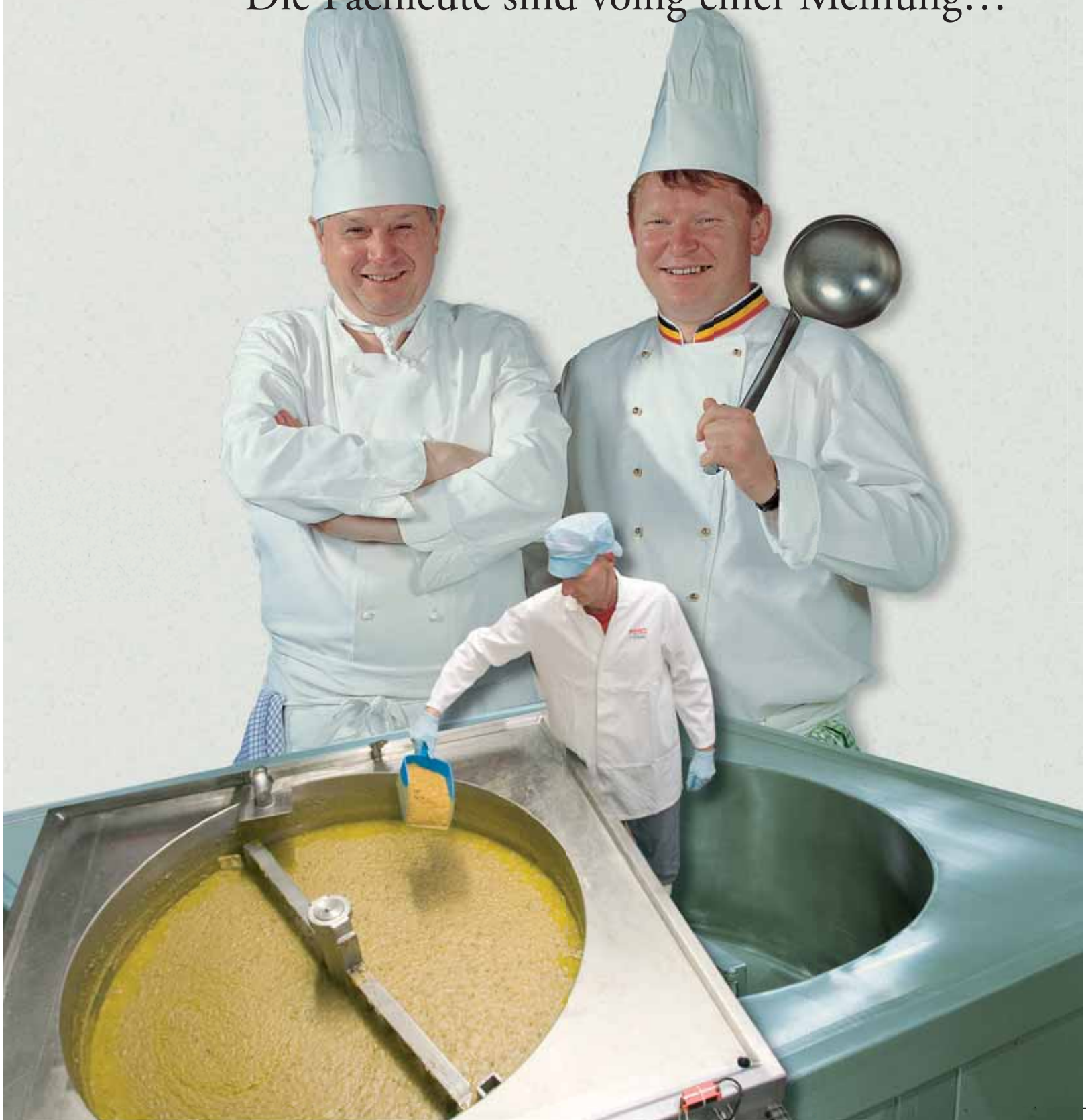


# COOKING KETTLES BY GERNAL

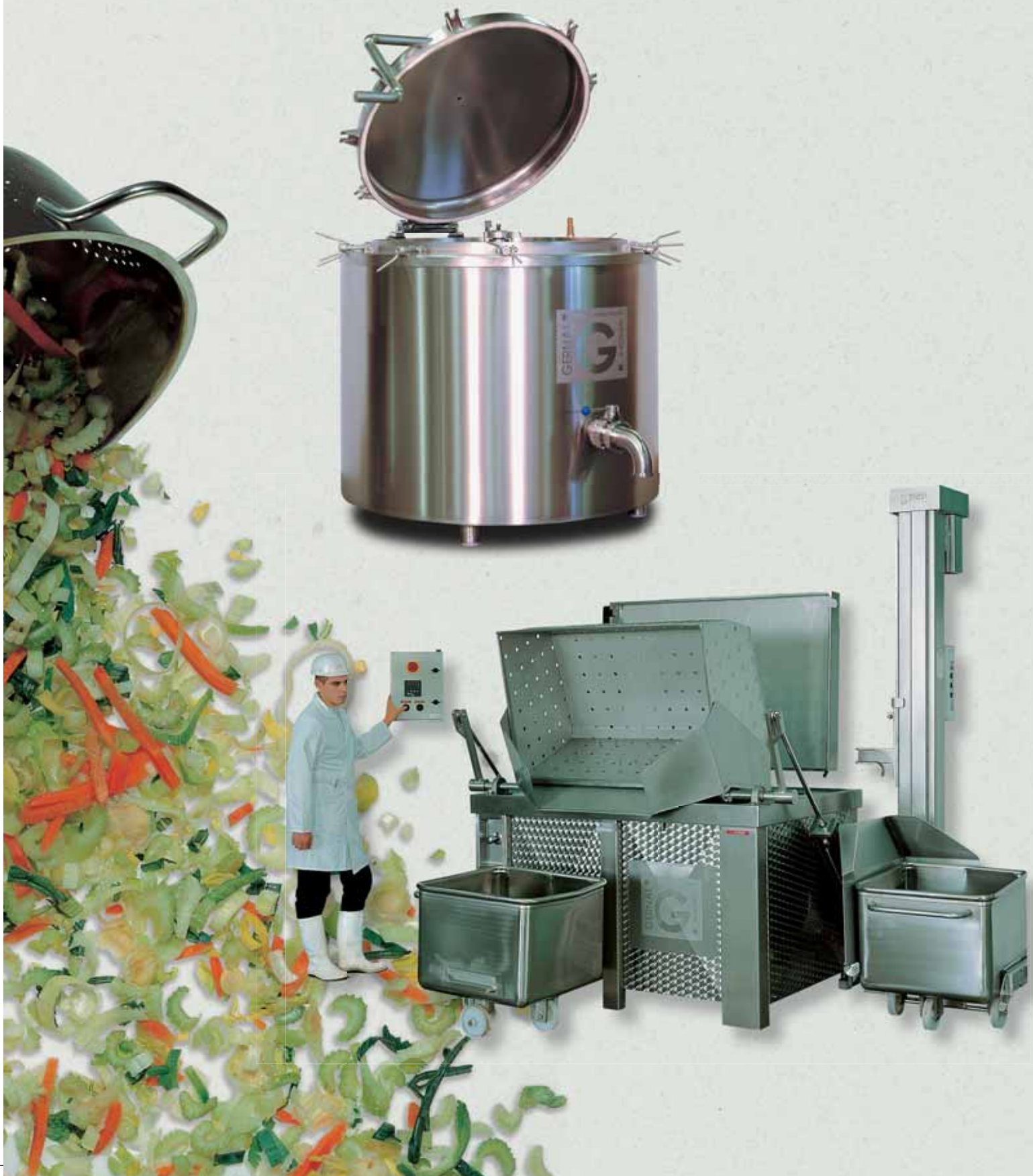
De profs zijn het roerend eens...  
Les pro's sont vraiment d'accord...

The professionals agree completely...  
Die Fachleute sind völlig einer Meinung...



... de kookketels van Gernal, het neusje van de zalm !  
... les marmites de Gernal, crème de la crème !

... the Gernal kettles, crème de la crème !  
... die Kochkessel von Gernal, das Feinste vom Feinen !





# COOKING KETTLES

## BY GERNAL

■ Reeds meer dan 30 jaar bouwt Gernal excellente voedingsmachines. Gernal heeft bewezen een zeer betrouwbare partner te zijn in de vlees- en visindustrie. Zo heeft deze jarenlange ervaring als machinebouwer zich vertaald in een reeks energiebesparende kookketels van hoge kwaliteit. Met deze ketels kunt U zonder twijfel de kwaliteit van uw producten nog verbeteren en deze perfect aanpassen aan de behoeften van uw klanten.

■ Depuis plus de 30 ans, Gernal construit des machines excellentes pour l'industrie alimentaire. Gernal a prouvé d'être un partenaire très fiable dans l'industrie de la viande et du poisson. Cette expérience de plusieurs années comme constructeur de machines se traduit dans une série de marmites de haute qualité, permettant d'économiser l'énergie. Grâce à ces marmites, vous pouvez sans doute encore améliorer la qualité de vos produits et les adapter parfaitement aux besoins de vos clients.



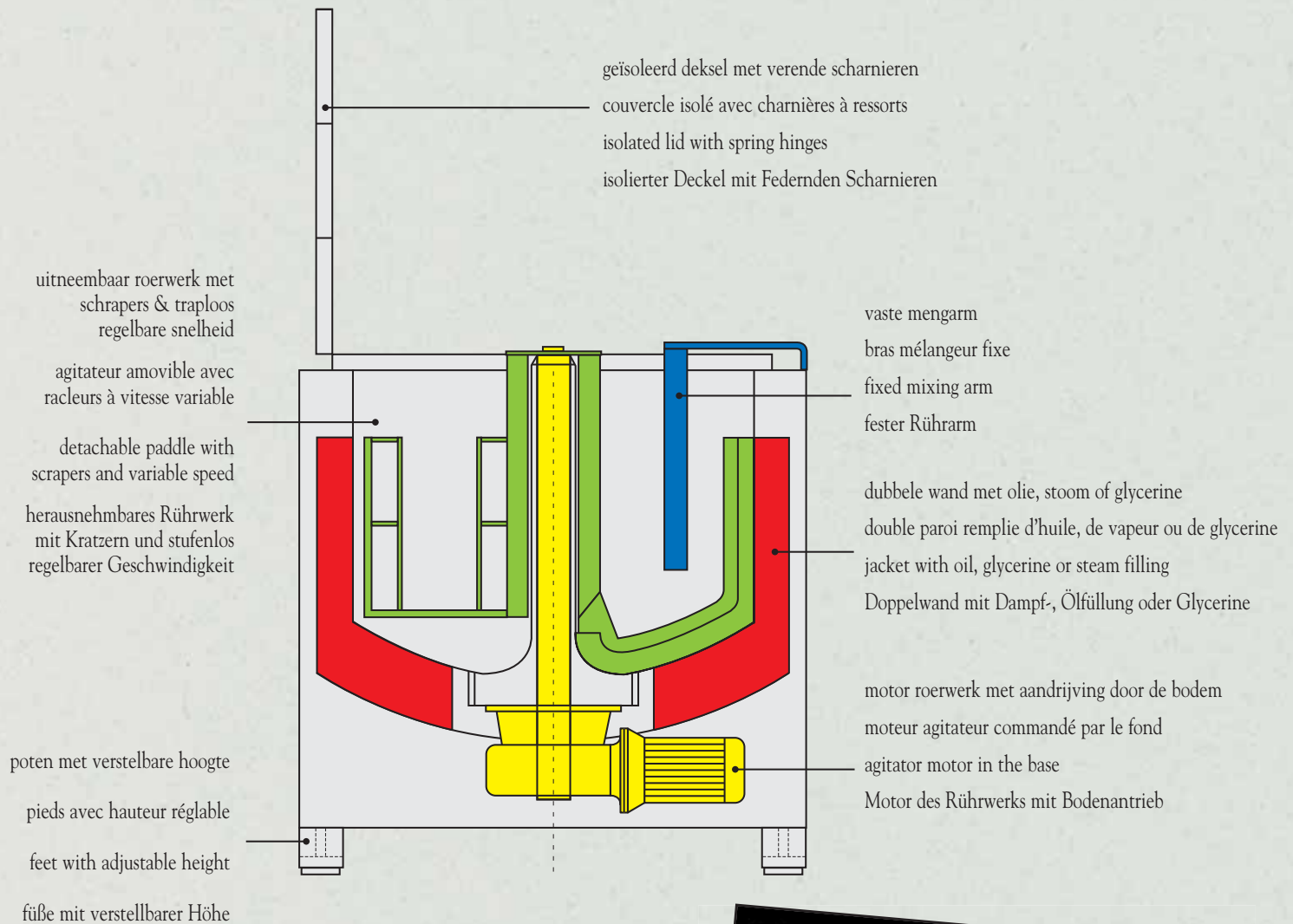
CE

■ Since more than 30 years, Gernal has been building excellent food processing machines. Gernal has proved to be a very reliable partner in the meat and fish industry. These many years of experience as a machine builder have lead to the development of a number of high quality and energy saving cooking kettles. With these boilers, you can certainly improve the quality of your food products, and adapt them perfectly to the needs of your clients.

■ Seit mehr als 30 Jahren baut Gernal Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie. Diese jahrelange Erfahrung hat zur Entwicklung von einer Reihe betriebssicherer und benutzerfreundlicher Kochkessel geführt. Die Qualität der Nahrungsmittel wird mit diesen Kochkesseln noch verbessert und entspricht Ihren Bedürfnissen perfekt.

# Ergonomisch, onderhouds- & gebruiksvriendelijk Ergonomique, simple d'usage et d'entretien

## Ergonomic, easy maintenance and user-friendly Ergonomisch, pflegeleicht und benutzerfreundlich





# COOKING KETTLES

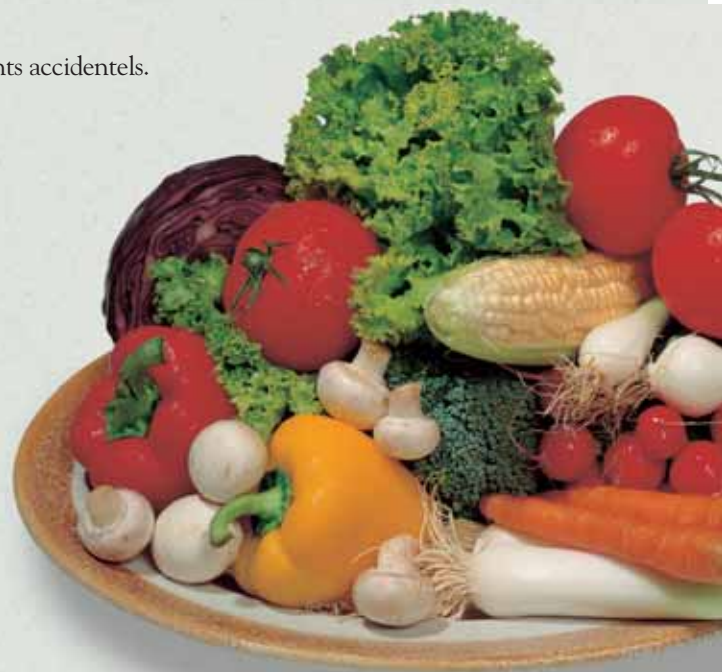
## BY GERNAL

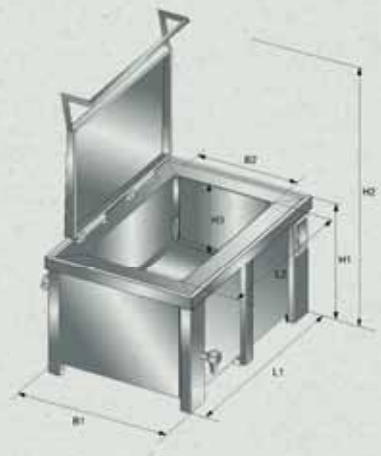
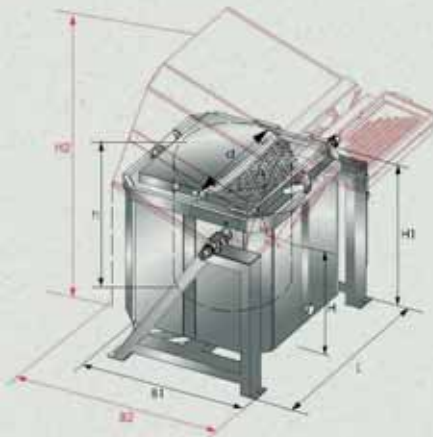
Het kantelen  
Basculement


The tilting  
Das Kippen



- De ketel is kantelbaar opgehangen tussen twee zuilen en kan hydraulisch in iedere gewenste stand geblokkeerd worden.
  - De kuip kantelt zeer gelijkmatig en zonder schokken.
  - Via de grote uitgietmond wordt de inhoud geledigd zonder te morsen.
- La marmite, qui est suspendue entre deux colonnes, peut basculer et peut être bloquée de façon hydraulique dans chaque position désirée.
  - La cuve bascule de façon continue et sans chocs.
  - Le contenu est vidé à travers le grand déversoir, sans déversements accidentels.
- The boiler is suspended between two columns and can be hydraulically blocked in any desired position.
  - The kettle tilts very smoothly, without jerks.
  - Thanks to the large pouring mouth, the kettle can be emptied without spilling.
- Der Kessel ist zwischen zwei Stützen aufgehängt und kann hydraulisch in jeder gewünschten Position blockiert werden.
  - Der behälter kippt sehr gleichmäßig und ohne Stöße.
  - Dank des großen Ausgießmundes kann der Behälter ohne Kleckern geleert werden.





CAPACITY	AFMETINGEN - DIMENSIONS - ABMESSUNGEN				VERWARMING - CHAUFFAGE POWER - HEIZUNG	
	ZONDER ROERWERK SANS AGITEUR WITHOUT AGITATOR OHNE RUHRWERK Ø	MET ROERWERK AVEC AGITEUR WITH AGITATOR MIT RUHRWERK Ø	KANTELBAAR BASCULANT TILTING KIPPEN Ø		EL.	STOOM VAPEUR STEAM DAMPF
<b>300 L</b>	d. 900 mm h. 615 mm  L. 1200 mm B. 1250 mm H. 900 mm* 950 mm**	d. 900 mm h. 615 mm  L. 1200 mm B. 1250 mm H. 1050 mm* 1100 mm**	d. 900 mm h. 615 mm  L. 1650 mm B1. 1300 mm B2. 1650 mm H1. 1250 mm H2. 800 mm H3. 2200 mm	L2. 1000 mm B2. 600 mm H3. 500 mm  L1. 1400 mm B1. 1000 mm H1. 950 mm H2. 2000 mm	24 Kw/h	61 Kg/h
<b>500 L</b>	d. 1000 mm h. 775 mm  L. 1300 mm B. 1350 mm H. 1050 mm* 1100 mm**	d. 1000 mm h. 775 mm  L. 1300 mm B. 1350 mm H. 1200 mm* 1250 mm**	d. 1000 mm h. 775 mm  L. 1850 mm B1. 1400 mm B2. 1800 mm H1. 1400 mm H2. 800 mm H3. 2500 mm	L2. 1300 mm B2. 800 mm H3. 500 mm  L1. 1700 mm B1. 1200 mm H1. 950 mm H2. 2200 mm	40 Kw/h	102 Kg/h
<b>800 L</b>	d. 1200 mm h. 845 mm  L. 1500 mm B. 1550 mm H. 1150 mm* 1200 mm**	d. 1200 mm h. 845 mm  L. 1500 mm B. 1550 mm H. 1300 mm* 1350 mm**	d. 1200 mm h. 845 mm  L. 2100 mm B1. 1600 mm B2. 2100 mm H1. 1550 mm H2. 800 mm H3. 2800 mm	L2. 1500 mm B2. 950 mm H3. 600 mm  L1. 1900 mm B1. 1350 mm H1. 1050 mm H2. 2350 mm	60 Kw/h	162 Kg/h
<b>1200 L</b>	-	-	-	L2. 2000 mm B2. 1000 mm H3. 600 mm  L1. 2400 mm B1. 1400 mm H1. 1050 mm H2. 2450 mm	72 Kw/h	244 Kg/h
<b>2000 L</b>	-	-	-	L2. 2500 mm B2. 1000 mm H3. 800 mm  L1. 2900 mm B1. 1400 mm H1. 1250 mm H2. 2600 mm	96 Kw/h	407 Kg/h

\* stoom, vapeur, steam, Dampf

\*\* electric



# COOKING KETTLES

BY **GERNAL**





## De troeven van Gernal kookketels Les principaux atouts des marmites Gernal

## The trumps of the Gernal kettles Die Trümpfe der Gernal Kochkessel

- • Hoge kwaliteit en hoog-rendement-kookketels geheel uit RVS.
  - Optimale isolatie en dubbelwandige constructie, inclusief het deksel, geven een laag energieverbruik.
  - Verwarmingsmogelijkheden naar keuze: gas, elektriciteit, stoom, olie, glycerine.
  - Separate sturing in schakelkast met instelling van tijd, temperatuur, delta-T, koken in stappen, traploos regelen van de snelheid van het roerwerk, eventueel kantelen van de ketel.
  - CE gekeurd
  - Onderhouds- en gebruiksvriendelijk
  - Flexibiliteit op maat, naar wensen van de klant.
- • Des marmites de qualité supérieure à rendement élevé entièrement en acier inoxydable.
  - Faible consommation d'énergie grâce à l'isolation optimale et à la construction à double paroi, tant de la marmite que du couvercle.
  - Moyens de chauffage au choix: gaz, électricité, vapeur, huile, glycerine.
  - Commande séparée dans l'armoire de distribution avec réglage de temps, température, delta-T, cuire par paliers, réglage de la vitesse du mélangeur par regulateur de fréquence, basculement éventuel de la marmite.
  - Approuvée CE
  - Entretien et utilisation faciles
  - Flexibilité sur mesure, aux désirs du client
- • High-quality and high-performance boilers entirely made of stainless steel.
  - Low energy consumption thanks to optimal insulation and double-walled construction, both of the cooking kettle itself and of the lid.
  - Heating possibilities as desired: gas, electricity, steam, oil, glycerine.
  - Separate control box with setting of time, temperature, delta T, cooking in phases, variable speed of the agitator, tilting of the boiler.
  - CE-approved.
  - Practically maintenance-free and easy to use.
  - Custom-made flexibility.
- • Kochkessel höchster Qualität und hoher Leistung, völlig aus rostfreiem Stahl.
  - Niedriger Energieverbrauch dank optimaler Isolation und doppelwandiger Konstruktion, sowohl vom Kessel selbst als auch vom Deckel.
  - Heizungsmöglichkeiten nach Wahl: Gas, Elektrizität, Dampf, Öl, Glycerine.
  - Separate Steuerung im Schaltschrank mit Einstellung von Zeit, Temperatur, Delta T, schrittweisem Kochen, stufenloser Regelung der Geschwindigkeit des Rührwerks, eventuellem Kippen des Kessels.
  - EG-genehmigt.
  - Wartungs- und benutzerfreundlich.
  - Flexibilität nach maß, den Wünschen des Kunden gemäß.

**GERNAL**

**G**

**nv GERNAL sa**

Kazernenweg 12 - 14  
Chemin des Casernes  
B -7780 KOMEN - COMINES  
tel.: +32 56 55 95 55  
fax.: +32 56 55 95 50  
e-mail: gernal@gernal.be  
www.gernal.be