

500 tot 1200 liter op de meest diverse bereidingswijzen

500 à 1200 litres: procéder de différentes façons



**bakken
& braden**
cuire
& griller

- Veel van wat vroeger alleen maar in de braadslede kon, gaat nu ook in de roerbakketel. Met een temperatuurbereik tot 240°C is het perfect mogelijk om vlees of groenten snel en hevig aan te bakken.
- Beaucoup de recettes qui ne pouvaient être préparées que dans une sauteuse, peuvent désormais être préparés dans la marmite à rissoler. À 240° C, il est tout à fait possible de cuire vite et vivement de la viande ou des légumes.



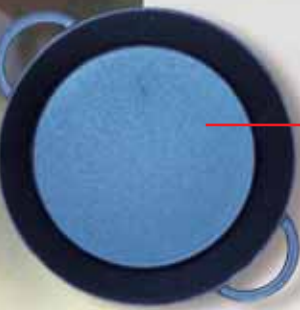
Koken
Cuire

- Het is vaak belangrijk dat rijst of deegwaren niet gaan klitten of kleven tijdens het koken. Ook sauzen en soepen worden het best geroerd. Dankzij het horizontale roerwerk met teflon schrapers, worden de producten mooi gelijkmatig gegaard.
- Souvent, il importe que le riz ou les pâtes ne collent pas lors de la cuisson. Le mélange de sauces et de légumes est aussi fait parfait, grâce au mélangeur horizontal avec ses racleurs teflon. Les produits sont cuits de manière uniforme.



Stoven
Mijoter

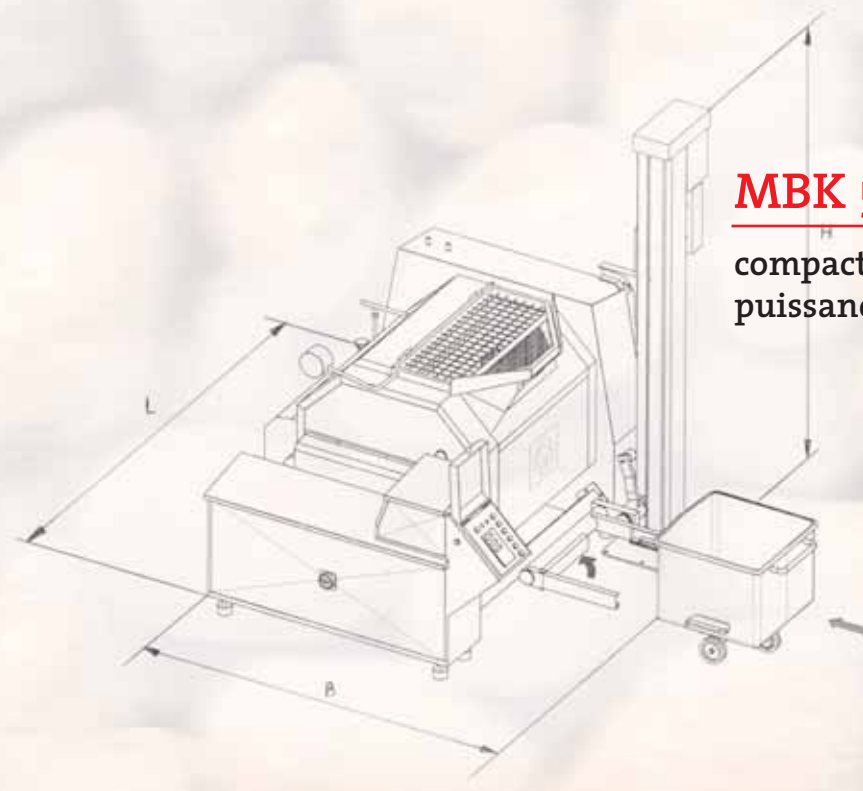
- Eindelijk kunnen in dezelfde ketel alle opeenvolgende bewerkingen van een complete bereiding plaatsvinden, zoals:
1. eerst de vetstof verhitten - 2. daarna het vlees bruinen - 3. vervolgens de groenten sueren - 4. de kruiden toevoegen - 5. het vocht bijgieten - 6. garen en afwerken
- Il est enfin possible d'effectuer toutes les opérations successives d'une préparation avec un seul et même appareil:
1. premièrement faire chauffer la graisse - 2. ensuite, faire roussir la viande - 3. puis, faire suer les légumes - 4. ajouter les épices - 5. ajouter un liquide - 6. cuire et éventuellement épaissir la préparation



Wokken
Le wok

- Wat de Aziaten vele eeuwen geleden al deden, hebben wij pas onlangs geleerd. Wij ontdekken nu ook dat gerechten een veel betere kleur en smaak krijgen als je vlees, vis of groenten snel en heet roerbakt. Plat en tot moes gekookt voedsel heeft de plaats geruimd voor fris ogende, beetgare gerechten boordevol smaak.
- Ce que les asiatiques font déjà depuis de nombreux siècles, nous venons à peine de le découvrir. Nous avons également découvert que les repas ont une plus belle couleur et un meilleur goût lorsque la viande, le poisson et les légumes sont cuits rapidement.

Les aliments écrasés et cuits en purée ont fait place à des plats d'un bel aspect, cuits à point et appétissants.



MBK 500/800/1200

compacte kracht
puissance compacte

■ MBK 500 ■ MBK 800 ■ MBK 1200

capaciteit • capacité	503 l	827 l	1178 l
diameter drum • diamètre cuve	800 mm	900 mm	1000 mm
lengte drum • longueur cuve	1000 mm	1300 mm	1500 mm
L	2247 mm	2725 mm	3200 mm
B	2370 mm	2470 mm	2600 mm
H	2590 mm	2590 mm	2590 mm
motor • moteur	1,1 KW	2,2 KW	4 KW
elektrisch • électrique	8 x 7 KW	10 x 9 KW	
kabel • câble	5 G 35	4 G 70	
zekering • fusible	C 100 A, 4 p.	C 160 A, 3 p.	
stoom • vapeur	120 kg/u	190 kg/u	280 kg/u
kabel • câble	5 G 2,5	5 G 2,5	5 G 2,5
zekering • fusible	C 16 A, 4 p.	C 16 A, 4 p.	C 16 A, 4 p.

GERNAL



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
web: www.gernal.be

MBK-500/800/1200

GERNAL

de roerbakketel
la marmite à rissoler

MBK-500/800/1200



1

zowel maaltijdcomponenten
als volledige bereidingen in 1 performante machine

des opérations partielles
aussi bien que des repas complets préparés dans une machine performante

MBK-500/800/1200



1. Vullen - Remplissage

De roerbakketel wordt frontaal gevuld met de bijhorende kolombelader en 200 liter normwagens. De hefarm van de belader is inklapbaar.

La marmite à rissoler peut être équipée d'un élévateur-culbuteur pour chariots euronorm 200 l. Le bras de levage de l'élévateur est rabattable.

2. Mengen - Mélange

Binnenin de ketel beweegt de horizontale roerarm met traploos regelbare snelheid. Zes tot acht schrapers met bladveren garanderen een perfect contact met de wanden.

Les produits sont mélangés horizontalement. 6 à 8 racleurs à lames flexibles garantissent un contact parfait avec les parois de la marmite.

3. Ledigen - Vidange

De roerbakketel kantelt bij het ledigen hydraulisch naar voren over een hoek van maar liefst 105°. Via de speciale uitgietmond wordt de ketelinhoud zonder morsen in de normwagen geleidigd. De kuip wordt ook voor het afgieten van vocht gekanteld. Het deksel blijft dan dicht en het vocht loopt door een fijne uitgietzeef die in het deksel is ingewerkt.

La marmite bascule au moyen d'un vérin hydraulique, sur un angle de 105°. La contenance est vidée par un bec spécial dans les chariots de 200 l. La marmite peut aussi être basculée pour laisser égoutter le jus. A ce moment, le couvercle reste fermé et le jus coule à travers d'une trémie, incorporée dans le couvercle.

performant • multifunctioneel • gebruiksvriendelijk

performant • multifonctionnel • maniable

Gerechten:

- gehakt en alle fijn vlees rul bakken
- spekblokjes, gyros, pittavlees
- spare-ribs
- eierstruif voor Nasi-Goreng
- bami
- groenten zoals uien, paprika's, wortelen...
- volledig afgewerkte gerechten, zoals stoofvlees, spaghetti'saus, vol-au-vent, paëlla, risotto, kip-curry, ratatouille, goulash...
- confituren

Het stoofdeksel behoort ook tot de standaarduitrusting.

La marmite est également équipée d'un couvercle pour le mijotage

Produits:

- cuire des viandes hachées
- de petits morceaux de viande, comme des lardons, du gyros ou de la viande pour pitta
- des oeufs brouillés pour faire du Nasi-Goreng
- des légumes comme les oignons, les poivrons, les carottes...
- des plats préparés comme le pot-au-feu, la sauce bolognaise, la sauce béchamel, le vol-au-vent, le poulet au curry, la goulasch, le paëlla, ratatouille, risotto...
- des confitures

De verwarmingssystemen van de roerbakketel: efficiëntie en technologie

Les sources de chaleur: efficacité et technologie

Stoom • Vapeur

De cilindrische kuip wordt rondom indirect verwarmd met stoom. De druk bedraagt 8 bar, dit is 174°C. Alle stoomonderdelen worden standaard bij de machine geleverd.

La marmite cylindrique est chauffée indirectement. La vapeur est injectée à une pression de 8 bar (174°C). Tous les accessoires de vapeur sont installés par nos services.

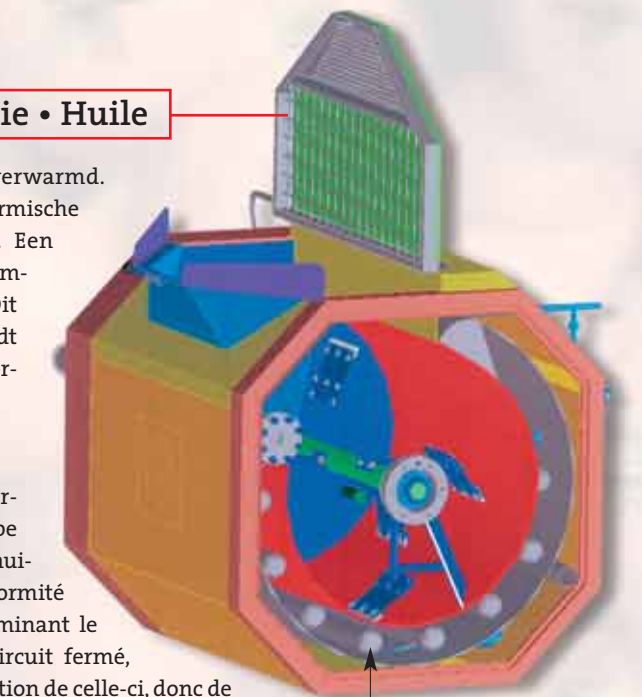
De stoom wordt in de dubbele wand geïnjecteerd.
La vapeur est injectée dans la double paroi.

Olie • Huile

De cilindrische kuip wordt rondom indirect verwarmd. Elektrische dompelweerstand verhitten de thermische olie in de dubbele wand tot maximum 240°C. Een krachtige circulatiepomp garandeert een gelijke temperatuur over het gehele verwarmingsoppervlak. Dit vermijdt aanbranden of té hete plekken. De olie wordt volledig van de lucht afgesloten, wat oxydatie voorkomt en de levensduur merkbaar langer maakt.

La marmite cylindrique est chauffée indirectement. Les résistances électriques chauffent l'huile thermique dans la double paroi jusqu'à 240°C. Une pompe de circulation puissante égalise la température de l'huile dans la double paroi, favorisant une bonne uniformité de la cuisson en limitant les points chauds et éliminant le phénomène de brûlage. L'huile circule dans un circuit fermé, étanche à l'air. Ce système permet de réduire l'oxydation de celle-ci, donc de la conserver plus longtemps.

Thermische olie circuleert over de elektrische verwarmingselementen.
L'huile thermique est circulée à travers les résistances électriques.



de processor controller IMAGO met kleurenscherm verwerkt teksten (recepturen), proceswaarden, achtergrond diagrammen en iconen.

le processeur IMAGO avec écran avec textes (recettes), valeurs, diagrammes et icônes.

