

Pressure Cooker

| een pasteurisatiekast met tegendruk | pasteurisation avec contre-pression |
| pasteurization with counter pressure | kochschrank, dampf beheizt |



GERNAL
G

Gernal food machines



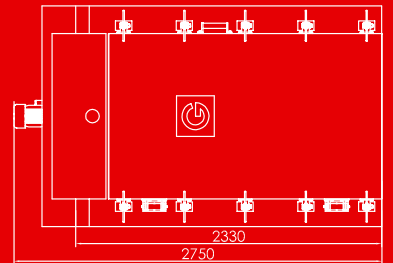
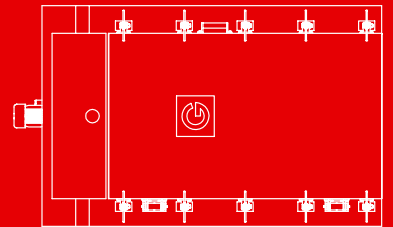
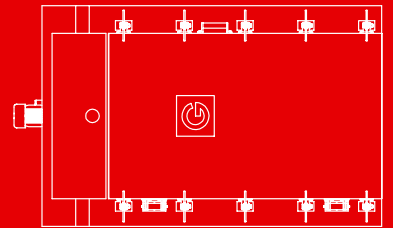
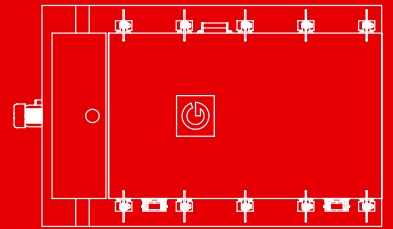
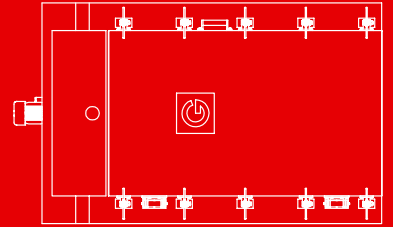
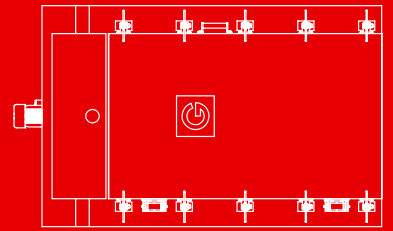
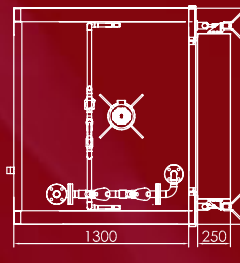
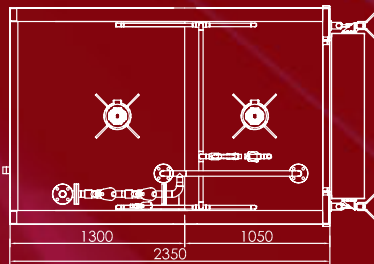
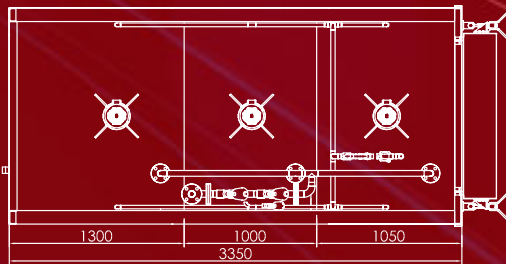
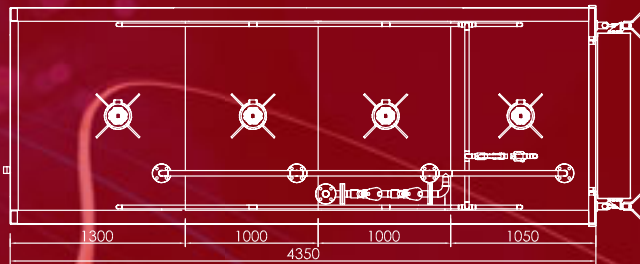
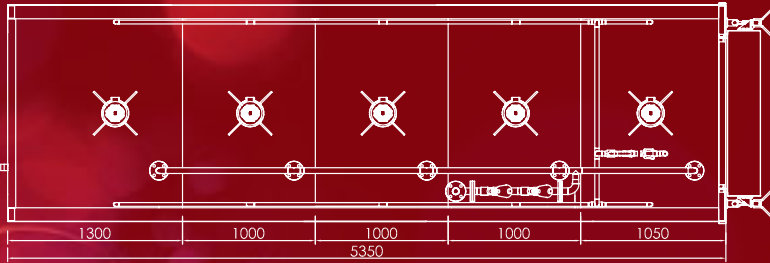
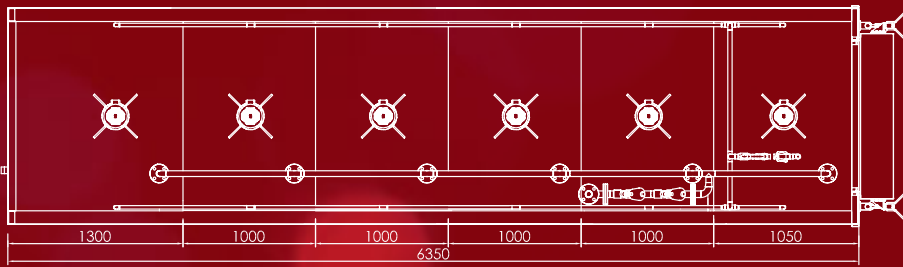
- Verwarming: elektrisch, gas of stoom.
 - Koeling: stromend water of ijswater.
 - Werking: bij het pasteuriseren van bereide maaltijden wordt in de “Pressure Cooker” een druk opgebouwd, deels met stoom, deels met perslucht. Dit verloopt geheel computer-gestuurd, zodat een constante druk in de kast aanwezig is.
 - Dit principe heeft als voordeel dat het bol staan van de schalen tijdens de verhitting én tijdens de afkoeling vermeden wordt, zodat scheuren van de lasnaden en klappen van de verpakking tot een minimum beperkt worden.
 - De kast is op zich een zware constructie om een constante druk van 0,5 bar te kunnen weerstaan.
- Chauffage: électricité, gaz, vapeur
 - Refroidissement: eau du réseau ou eau glacée.
 - Fonctionnement: pendant la pasteurisation des repas cuisinés, une pression est créée dans la cellule, en partie par injection de vapeur, en partie par injection d’air comprimé. Le programme se déroule entièrement en automatique, afin de garantir une pression constante dans la cellule pendant la pasteurisation ainsi que pendant le refroidissement.
 - L’avantage de ce principe est que le bombage du film est réduit au minimum et le déchirement de la soudure est quasi impossible.
 - La machine est une construction très solide, afin de résister à une pression continue de 0,5 bar.
- Heating: electric, gas or live steam.
 - Cooling: tap water or ice water.
 - Working: During the pasteurization of instant meals, a pressure is built in the cooker, partly by injecting live steam, partly by blowing compressed air into the unit. The program runs completely automatic and assures a constant pressure during the pasteurization as well as during the cooling process.
 - The advantage of this principle is that bulging of the foil is excluded and breaking of the welded joints is almost impossible.
 - As a matter of fact, the machine is a very solid construction, in order to resist a continuous pressure of 0,5 bar.
- Beheizung: elektrisch, mit Gas oder mit Dampf
 - Kühlung: durch Kaltwasser-Sprühsystem oder Eiswasser.
 - Funktionsweise: Beim Pasteurisieren von begasten oder vakuumiert verpackten Produkten wird teilweise mit Dampf, teilweise mit Druckluft, Druck in der Pasteurisierungskammer aufgebaut. Durch Computersteuerung wird mittels Dampf bzw. Druckluft der gewünschte Überdruck, prozessabhängig, in der Anlage gesteuert.
 - Durch diese Verfahren wird das Risiko von Packungs - Platzern und Beschädigungen des Siegelrandes auf ein Minimum reduziert.
 - Die Anlage ist sehr massiv gebaut, sodass alle Maschinenteile einem Überdruck von bis zu 0,5 bar dauerhaft standhalten.



GERNAL



Gernal food machines



GERNAL **G**

Gernal food machines

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
 gernal@gernal.be
 www.gernal.be