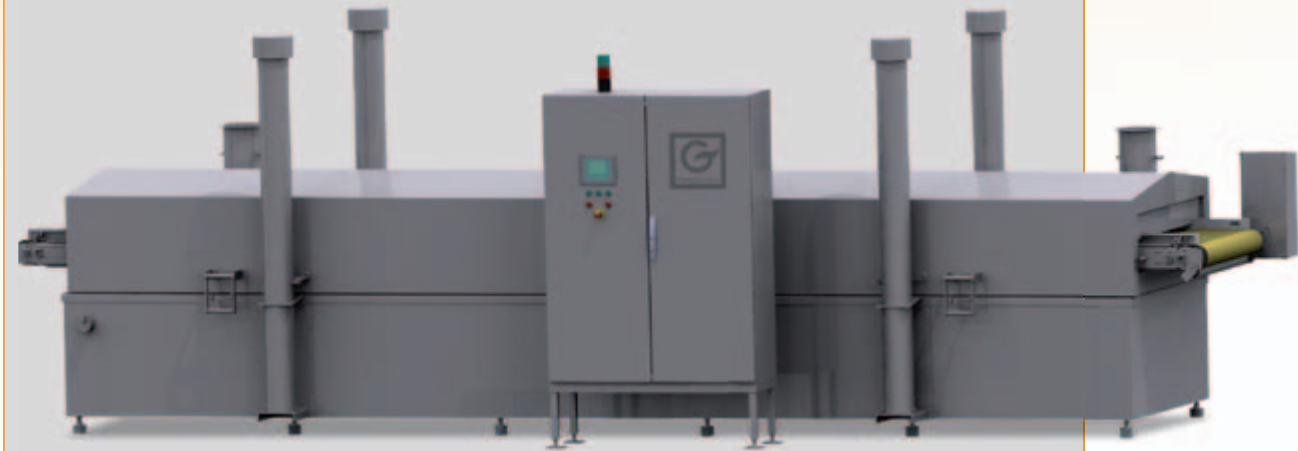


Continue heteluchtoven / stoomtunnel

Een continue heteluchtoven is ideaal voor het bakken op een hoge temperatuur in hete lucht. Op die manier verkrijgt u vetarme producten, zonder aan smaak of kwaliteit in te boeten.

Bij de stoomtunnel wordt het voedsel met stoom verhit in tegenstelling tot stralingswarmte bij de heteluchtoven. Door het garen in stoom blijven smaak, kleur en voedingsstoffen goed bewaard.



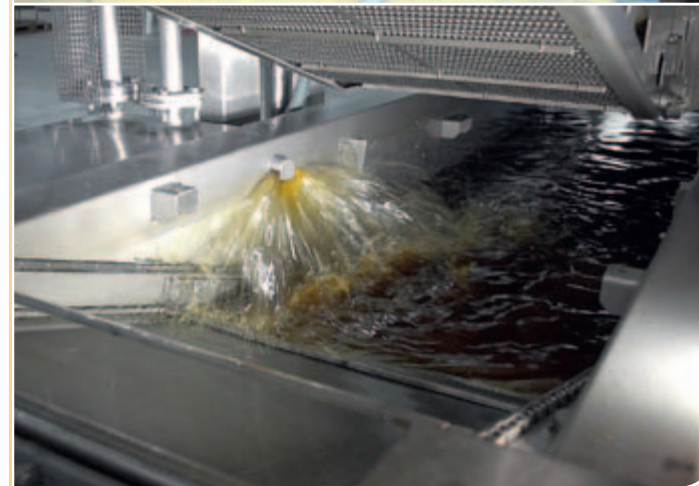
Verwarming

De heteluchtoven bestaat uit diverse uitvoeringen met een verwarming op elektriciteit of thermische olie. De stoomtunnel wordt elektrisch verwarmd of met directe injectie van culinaire stoom.

Toepassingen

De heteluchtoven is geschikt voor het continu bakken van een uitgebreid productgamma zoals kip, vleesbroden, hamburgers, ... Groenten, vlees en vis zijn gemakkelijk in een stoomtunnel te bereiden.

Net zoals bij de continue frituurlijn kan u kiezen uit vele opties om de tunnel verder te optimaliseren in functie van uw noden en wensen.



NL

*It takes
a Gernal
to cook
like this!*

Gernal NV | Kazerneweg 12-14 | 7780 Komen - Belgium
T +32 56 55 95 55 | F +32 56 55 95 50 | www.gernal.eu

Gernal[®]
Experts in food processing technology

Continue
lijnen



Uw continue garantie
op een gouden resultaat!



Gernal[®]
Experts in food processing technology



De Gernal frituurlijn: een echte uitblikker

Gebruiksvriendelijk:

Eenvoudige sturing die naar keuze op de machine of aan de wand kan bevestigd worden. Continue doorloop op grill-, Teflon- of draadogenband.

Energiezuinig:

Een circulatiepomp zorgt voor een goede controleerbare oliestroom, waardoor de warmteoverdracht optimaal verloopt. De friteuse is aan vijf zijden geïsoleerd.

Onderhoudsvriendelijk:

Banden en verwarmingselementen worden automatisch uit het oliebad gehesen voor reinigen en onderhoud. Alle onderdelen zijn vlot bereikbaar.

Veiligheid:

De nodige beveiligingen tegen oververhitting zijn voorzien.

Kwalitatief, voedselveilig eindproduct:

Een circulatiepomp garandeert een gelijkmatige olietemperatuur. Een schraperband en vlakstaafilter verwijderen onzuiverheden uit de olie.

Verwarming

De continue frituurlijnen bestaan uit diverse uitvoeringen met een verwarming op elektriciteit, stoom of thermische olie.

De verwarmingselementen bevinden zich tussen de transportband, waardoor het nodige olievolume minimaal is.

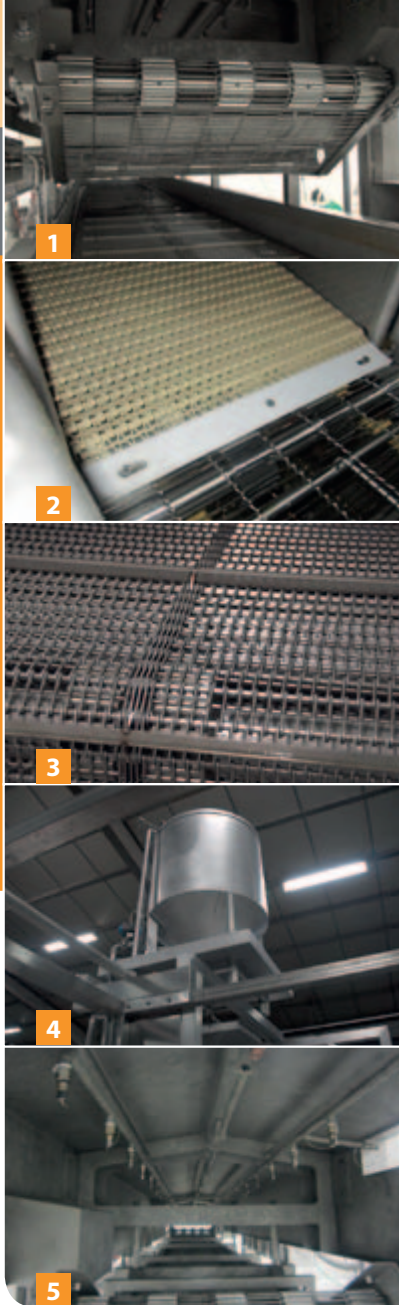
Inhoud en constructie

De continue frituurlijn wordt op maat gebouwd in functie van de gewenste output en bandbreedte.



Voor ieder wat wils

- de bovenband: om drijvende producten onder te dompelen **1**
- Teflon-band: om het kleven van producten te voorkomen **2**
- draadogenband: voor een lange levensduur en minder onderhoud **3**
- invoer- en uitvoerband, waarbij u optioneel voor meerlaagse banden kan kiezen om het product te koelen
- geïsoleerde dampkap
- CIP-systeem: meerdere sproeikoppen reinigen de frituurlijn aan de binnenzijde
- olietank: voor opslag van olie en het bezinken van onzuiverheden **4**
- transferpomp: om olie af te pompen naar de externe olietank
- blussysteem **5**



De Gernal BUDGETFRYER

Voor kleinere producties kan u kiezen voor de budgetfryer. Deze frituurlijn is minder geautomatiseerd, maar bevat evenwel de nodige basiselementen om tot een kwalitatief eindproduct te komen.

Toepassingen

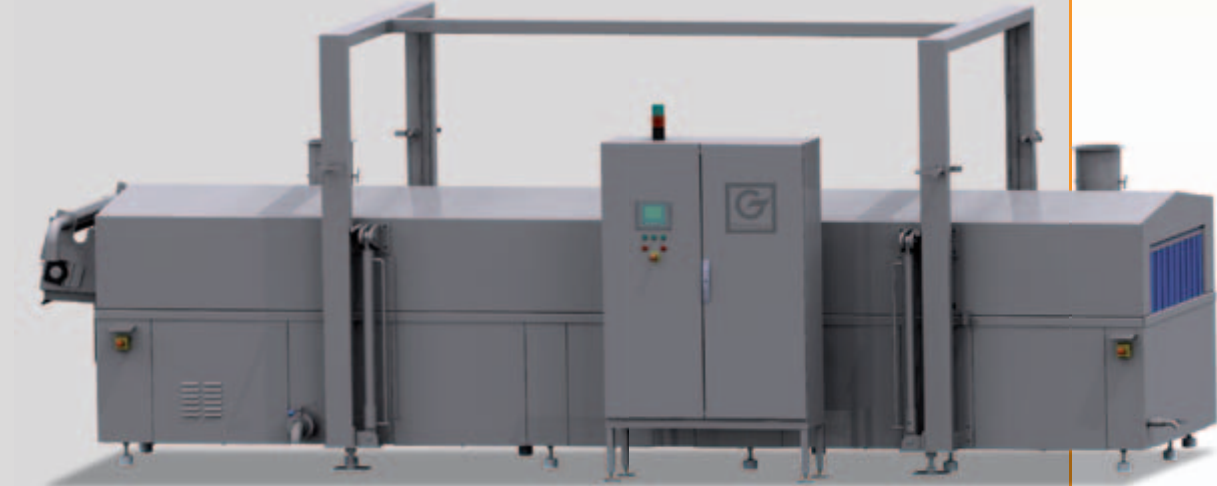
De friteuse is geschikt voor het continu frituren van een uitgebreid productgamma zoals kip, vlees, vis, groenten, aardappelproducten, deeg en noten, al dan niet gepaneerd.



Continue kooktunnel



Naast het braden in olie wordt steeds vaker continu gekookt in water. De combinatie van eerst in water koken en daarna garen in de heteluchtoven of frituren, behoort eveneens tot de mogelijkheden.



Verwarming

De continue kooktunnel bestaat uit diverse uitvoeringen met een verwarming op elektriciteit, stoombatterij of met directe injectie van culinaire stoom.

Toepassingen

De kooktunnel is geschikt voor het continu koken van een uitgebreid productgamma zoals vlees, garnalen, groenten, ...

Net zoals bij de continue frituurlijn kan u kiezen uit vele opties om de kooktunnel verder te optimaliseren in functie van uw noden en wensen.