

Droog-, rook-,
kook-, bak-
en grillkasten



Doordachte technologie
in al zijn facetten!





De Gernal kasten worden gekenmerkt door hun veelzijdigheid

- Een innovatief luchtgeleidingssysteem zorgt voor een gelijke verdeling van de warme lucht, de stoom of de rook. Hierdoor bereikt men een egale temperatuur in de kast.
- Hygiënisch dankzij het unieke ontwerp, de toepassing van roestvast staal en de hoge afwerkingsgraad.
- Energievriendelijk door de dikke isolatiewand.
- Duurzaam omwille van een zware en robuuste constructie.
- Een kwalitatief en eenvoudig besturingssysteem
- Procestracing en –visualisering is eveneens beschikbaar voor 100% kwaliteitscontrole en opvolging.

Verwarming

De Gernal kasten hebben verschillende verwarmingsbronnen: stoom of elektrisch.

Het koelen met water stopt het kookproces en koelt de producten gelijkmatig af.

Inhoud en constructie

Het gamma droog-, rook-, kook-, bak- en grillkasten is beschikbaar met een inhoud van 2500 tot 25000 liter (1 tot 10 wagens).

Daarnaast ontwikkelt Gernal ook kasten op maat en volgens uw specifieke designnoden.

Drie types rookgeneratoren

Met zaagmeel:

Een elektrische weerstand doet het zaagmeel smeulen. Een turbine blaast lucht in de verbrandingskamer, waarna de rook via rookkanalen in de kast terecht komt.

Met frictierook:

Een houten balk wordt op een draaiende rasp gedrukt, waardoor er een koude rook met laag teergehalte ontstaat. Deze generator leent zich uitstekend voor het roken in gesloten circuit zonder rookuitstoot.

Met vloeibare rook:

Een natuurlijk houtrookcondensaat, vrij van teerstoffen, wordt impulsgewijs via sproeiers in de kast verneveld.



Een breed gamma op maat geconstrueerd

- het automatisch openen van de deuren
- IN/OUT systeem: de kast wordt voorzien van een tweede deur om te werken in low risk /high risk. Eventueel kan dit uitgebreid worden met deurvergrendeling en extra signalisatie.
- afzuiger **1**
- koelbatterij **2**
- antislipvloer **3**
- kijkvenster met verlichting **4**
- procestracering- en visualisering
- reinigingssysteem **5**



Toepassingen

Gevogelte, vis, vlees, bereide maaltijden, terrines, kazen, ...

Het roken met zaagmeel, frictie of vloeibare rook.





De troeven van de Gernal droog-, rook-, kook-, bak- en grillkasten

- ✓ multifunctioneel door de vele toepassingsmogelijkheden in vis, vlees en bereide maaltijden
- ✓ uitgebreid gamma om aan uw specifieke vraag te voldoen
- ✓ bieden u een uiterst hoog rendement met topkwaliteit

*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