

Kook-  
ketels



De profs zijn het  
roerend eens ...



## De Gernal kookketels, voor elk wat wils

### **Kantelbare kookketel:**

Het solide chassis en de voorziene hydraulica kantelt de ketel gelijkmatig en zonder schokken.

### **Vaste kookketel:**

Standaard voorzien van een manuele aflat.

### **Kookketel met kipmand:**

Voor specifieke toepassingen kan deze kipmand nog verder uitgerust worden met tal van mogelijkheden (roerwerk, douchesysteem, ...) om uw productie te optimaliseren.



## Verwarming

De kookketel heeft drie verschillende verwarmingssystemen:

- stoom in de dubbele wand (3 à 6 bar)  
→ max. temperatuur: 135°C à 160°C
- elektrische weerstanden warmen hittebestendige en voedingsgeschikte olie op  
→ max. temperatuur: 230 °C
- thermische olie in de dubbele wand  
→ max. temperatuur: 230°C

## Inhoud en constructie

De kookketels zijn beschikbaar in verschillende capaciteiten: van 200 tot +2000 liter, dit afhankelijk van het type kookketel.



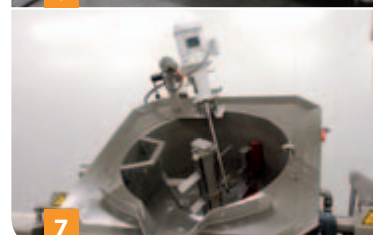
## Mag het nog wat meer zijn? Afhankelijk van het type kookketel bieden wij onderstaande opties aan

- kolombelader
- verticaal roerwerk **1**
- debietmeter **2**
- 2 verwarmingszones (bodem / wand)
- proportioneel gestuurde stoomklep
- directe stoominjectie **3**
- hydraulisch deksel **4**
- manueel afgietdeksel **5**
- manuele of pneumatische aflat **6**
- externe mixer **7**
- inline mixer
- koeling in de dubbele wand
- weegstelsel



### Nog een extraatje:

- Vacuüm koken: koken onder 100°C
- Drukkoken: koken boven 100°C



## Toepassingen

Het koken en mengen van diverse producten: sauzen, soepen, puree, groenten, vlees...







## De troeven van de Gernal kookketels

- ✓ energiebesparend: de ketel is volledig geïsoleerd
- ✓ gebruiks- en onderhoudsvriendelijk
- ✓ betrouwbaar
- ✓ Voedselveilig dankzij roestvaste stalen componenten
- ✓ ergonomisch dankzij poten met verstelbare hoogte

*It takes  
a Gernal  
to cook  
like this!*