

Roerbakketels



Een multifunctioneel wonder voor de industriële keuken!





De Gernal roerbakketel biedt u tal van mogelijkheden

Bakken & braden:

Dankzij een temperatuurbereik tot 230°C kunnen vlees en groenten snel en hevig worden gebakken en gebraden.

Koken:

Door het horizontale roerwerk met hittebestendige schrapers worden producten mooi gelijkmatig gegaard. Hierdoor behoren het klitten en kleven van rijst en deegwaren, aanbranden van soepen en sauzen, ... definitief tot het verleden.

Stoven:

Eindelijk kunnen in dezelfde ketel alle opeenvolgende bewerkingen van een complete bereiding gebeuren:
vetstof verhitten – vlees bruinen – groenten sueren – kruiden toevoegen – vocht toevoegen – het mengsel garen en afwerken

Wokken:

Met de roerbakketel speelt u ook in op de populaire trend om gerechten te wokken. Dankzij deze roerbakketel genereert u fris ogende, beetgare gerechten boordevol smaak.

Verwarming

De roerbakketel heeft drie verschillende verwarmingssystemen

- stoom in de dubbele wand (8 bar)
→ max. temperatuur: 170°C
- elektrische weerstanden warmen hittebestendige olie op → max. temperatuur: 230 °C
- thermische olie in de dubbele wand → max. temperatuur: 230°C

Daarenboven kunnen deze verwarmingssystemen uitgebreid worden met directe stoominjectie.

Inhoud en constructie

De roerbakketel is beschikbaar in 3 capaciteiten: 500, 800 en 1200 (enkel op stoom) liter.

Daarnaast zijn er 2 verschillende basisconstructies

- MBKV: de vaste roerbakketel beschikt over een aflat om de ketel te ledigen.
- MBK: de kantelbare roerbakketel beschikt over de nodige hydraulica om vlot de ketel te ledigen.



De roerbakketel biedt u een waaier aan opties

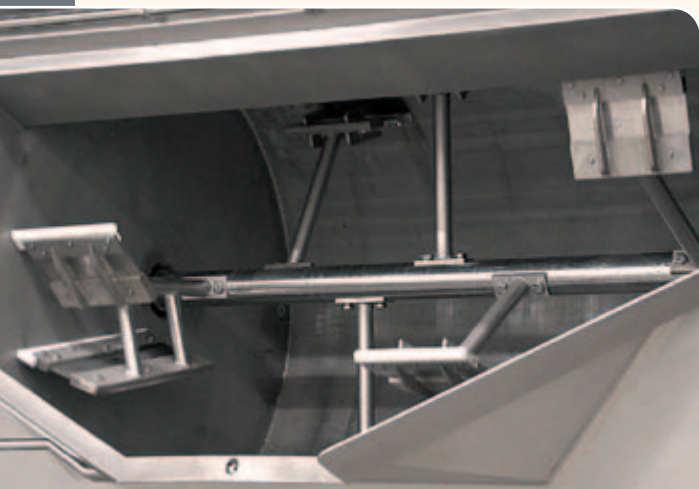
- kolombelader **1**
- debietmeter **2**
- 2 opwarmingszones (bodem en wand)
- proportioneel gestuurde stoomklep
- directe stoominjectie **3**
- koeling in dubbele wand
- weegsysteem **4**
- automatisch deksel
- pneumatische aflat **5**



Toepassingen

Het bereiden van gerechten:
stoverij, vol-au-vent, bolognaisesaus,
goulash, bami, ...





De troeven van de automatische Gernal roerbakketel

- ✓ een horizontaal mengsysteem voor een optimaal resultaat
- ✓ snelle opwarmtijden
- ✓ volledige bereidingen in één performante machine

**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