

PREZENTACJA URZĄDZENIA: KIPPKO



... dostaniesz tylko to, co najlepsze dla swoich kucharzy!

Prezentacja urządzenia: KIPPKO

Wychylny kocioł do gotowania i smażenia
- wzrost wydajności o 20 - 30 % dzięki in-
nowacjom.

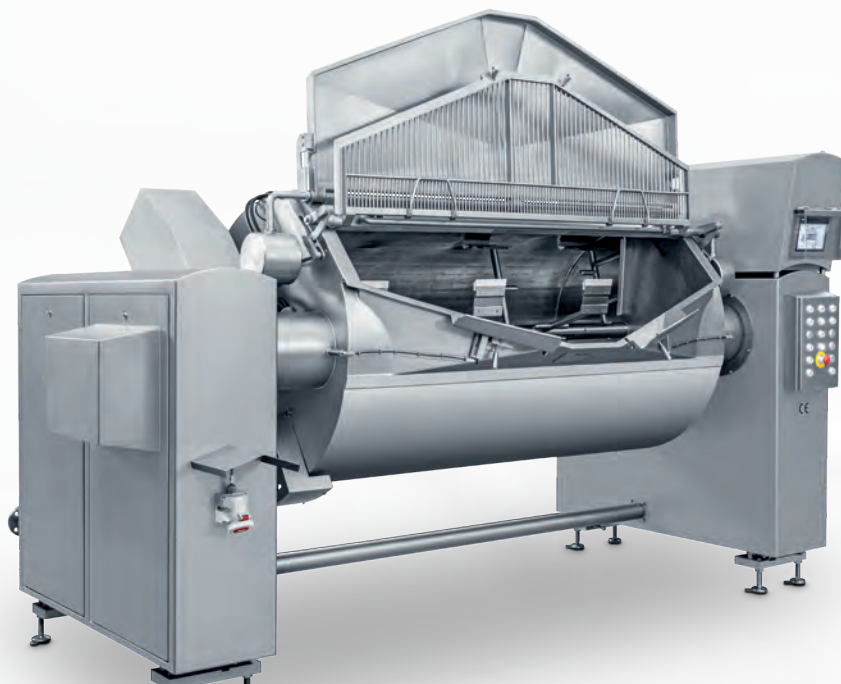
Wychylny kocioł do gotowania i smażenia typu KIPPKO od dekad sprawdza się na całym świecie w wielu dziedzinach przemysłu spożywczego, a w szczególności przy przygotowywaniu żywności gotowej. Dzięki zastosowaniu uniwersalnej „maszyny do gotowania” urządzenie to jest w stanie obrobić termicznie wiele różnych produktów. Ciągły rozwój urządzenia i innowacje zapewniają urządzeniu KIPPKO przewagę techniczną w porównaniu z innymi podobnymi urządzeniami na rynku. W porównaniu z wcześniejszymi modelami wydajność procesu gotowania została zwiększona około 20 - 30 %. Zostało to osiągnięte głównie poprzez optymalizację systemu grzewczego z podwójnym płaszczem oraz podłączenia pary / odprowadzenia kondensatu. Oznacza to, że:

- **Krótszy czas mieszania**
- **Szybsze osiągnięcie temperatury gotowania po dodaniu składników**
- **Zwiększone zatrzymanie witamin w produkcie**
- **Produkty finalne o wyższej jakości**
- **Oszczędność czasu i energii**



Główną zaletą korzystania z kotła typu KIPPKO jest to, że wszystkie niezbędne czynności, takie jak:

- **Smażenie**
- **Duszenie**
- **Gotowanie**
- **Blanszowanie**
- **Zagęszczanie, redukcja**
- **Mieszanie, urabianie**
- **Homogenizacja**
- **Chłodzenie**



Wychylny kocioł do gotowania i smażenia
- wzrost wydajności o 20 - 30 % dzięki inno-
wacjom

Mogą być zrealizowane tylko w jednym kotle i dodatkowe urządzenia nie są potrzebne. Zapewnia to wysoki potencjał dla:

- **Minimalizacji strat produktu**
- **Otrzymywania typowych walorów smakowych (np. aromatów ze smażenia)**
- **Oszczędności kosztów związanych z kosztownym procesem przenoszenia produktu z urządzenia do urządzenia**
- **Unikania zanieczyszczeń krzyżowych**
- **Minimalizacji nakładów na czyszczenie urządzeń i tym samym oszczędność czasu pracy**



Aby uczynić go jeszcze bardziej doskonałym, KIPPKO można teraz wyposażać w tensometry wagowe oraz system do szybszego chłodzenia za pomocą ciekłego azotu. Zaletą jest szybkie i niezwykle delikatne schładzanie zup, sosów, gulaszów, zapiekanek, dań gotowych i innych produktów do temperatury poniżej 10 °C. Równocześnie horyzontalny system mieszania zapewnia równomierne rozprzowanie stałych i płynnych składników produktu podczas gotowania, chłodzenia i wyładunku.

W chwili obecnej wychylny kocioł do gotowania KIPPKO jest częściej stosowany w kuchniach typu Cook-and-Chill, które często znajdują się na granicy między dużą kuchnią centralną a kuchnią produkcyjną wyposażoną w urządzenia stricte przemysłowe. Wychylny kocioł do gotowania i smażenia jest dostępny w różnych rozmiarach o pojemnościach całkowitych 400, 800, 1200 i 1600 litrów.

Opcjonalnie można dostosować kocioł do odpowiednich warunków pracy i wymagań produkcyjnych. Standardowo ogrzewanie odbywa się za pomocą pary nasyconej o ciśnieniu do 10 barów, a temperatura ścian kociołka osiąga powierzchniowo do 175 °C. Dostępne są między innymi następujące opcje:



NEW!!!

- Oddzielny płaszcz grzewczy do zasmażania lub dla małych partii produktu
- Wybór temperatury grzania w zależności od etapu procesu
- Ogrzewanie za pomocą bezpośredniej pary (wtrysk pary czystej)
- Wstępne sito do odlewania wody, np. z ryżu lub makaronu
- Chłodzenie wodą lodową poprzez podwójny płaszcz
- Podłączenie homogenizatora lub systemu do zwilżania substancji sypkich, jak również pompy dozującej lub pompy transferowej dla produktu

APLIKACJE

Gotowanie sosów:

- Sos pomidorowy
- Sos grzybowy
- Sos serowy
- Sos Bolognese z zrumienionym (wysmażonym) mięsem mielonym
- Sos beszamelowy
- Sosy wiązane
- Sosy z cząstkami takimi jak grzyby, cebula, warzywa, mięso i inne



Gotowanie zup:

- Zupy klarowne z cząstkami stałymi lub bez nich
- Zupa gulaszowa z papryką, marchewką i ziemniakami
- Zupa ziemniaczana z brokułami
- Gulasze
- np. Soljanka i inne zupy warzywne np. barszcz ukraiński
- Chili con Carne

Przygotowanie składników do dań gotowych:

- Ratatouille
- Gulasz
- Kapusta czerwona
- Kiszona kapusta
- Jajecznica
- Makarony
- Ryż (metoda pilaw lub gotowanie z wodą)
- Kuskus
- Siekane mięso z sosem
- Smażenie i przyrumienianie cebuli
- Szpinakowe dodatki do pizzy
- Tłuczone ziemniaki (puree)
- Wszystkie rodzaje warzyw
- Pudding ryżowy z wanilią
- Zapiekanka z serkiem śmietankowym i ryżem
- Żywność w stylu azjatyckim / indyjskim – tzw. jednogarnkowe
- Żywność etniczna

Gotowanie i przygotowanie przykładowych półproduktów:

- Bulion na kościach
- Zasmażki (białe lub brązowe)
- Marcepan
- Galaretkę z czerwonych owoców
- Kompot owocowy
- Żywność dla niemowląt (baby food)
- Nadzienia do makaronów lub wyrobów piekarniczych
- Surowa czekolada
- Nadzienie jabłkowe do naleśników
- Jęzory wieprzowe
- Bekon, siekany i wędzony
- Bekon w kostkach do pizzy i sałatek



Prezentacja urządzenia: KIPPKO 400 Junior

Najmłodsze pokolenie rodziny KIPPKO

Wychylny kocioł do gotowania i smażenia typu KIPPKO od dekad sprawdza się na całym świecie w wielu dziedzinach przemysłu spożywczego, a w szczególności przy przygotowywaniu żywności gotowej. Dzięki zastosowaniu uniwersalnej „maszyny do gotowania” urządzenie to jest w stanie obrobić termicznie wiele różnych produktów. Ciągły rozwój urządzenia i innowacje zapewniają urządzeniu KIPPKO przewagę techniczną w porównaniu z innymi podobnymi urządzeniami na rynku. W porównaniu z wcześniejszymi modelami wydajność procesu gotowania została zwiększona około 20 - 30 %. Zostało to osiągnięte głównie poprzez optymalizację systemu grzewczego z podwójnym płaszczem oraz podłączenia pary / odprowadzenia kondensatu. Oznacza to, że:



■ Krótsze czasy procesu, a tym samym:

- Oszczędność energii dzięki zmniejszeniu parowania w fazie podgrzewania
- Większa wydajność
- Mniejsze obciążenie termiczne dla składników a tym samym większe zatrzymanie witamin w produkcie
- Mniejsze obciążenie mechaniczne dzięki krótszym czasom pracy mieszadła
- Lepsze wykorzystanie powierzchni produkcyjnej
- Bardziej stała jakość produktu, ponieważ temperatura gotowania jest osiągnięta szybciej

Kolejne zalety konstrukcji:

■ Mieszadło horyzontalne:

- Bardziej równomierne mieszanie przy mniejszym obciążeniu mechanicznym dla produktu
- Równomierne wymieszanie substancji stałych i płynnych podczas napełniania kotła
- Idealne domieszkiwanie dodatków
- Rewelacyjna wymiana ciepła podczas podgrzewania i chłodzenia

Najmłodsze pokolenie rodziny KIPPKO

■ Podgrzewanie za pomocą pary do 10 barów:

- Wytwarzanie naturalnych aromatów poprzez zasmażanie mięsa i glazurowanie/karmelizowanie warzyw
- Nie jest wymagane wstępne przygotowanie na typowej patelni
- Brak zanieczyszczeń krzyżowych
- Skrócony czas pracy i czyszczenia
- Zachowanie wszystkich walorów smaków

■ Regulator temperatury i ciśnienia pary:

- Wstępny wybór żądanego ciśnienia pary
- Efektywne usuwanie kondensatu / recyrkulacja

■ Horyzontalny kocioł do gotowania:

- Możliwość produkcji dużych porcji bez instalacji platformy roboczej
- Obsługa i czyszczenie na jednym poziomie roboczym
- Szybkie napełnianie i opróżnianie kotła

W sumie jest to wysokowydajna maszyna dla wymagających klientów, którzy chcą mieć produkty najwyższej jakości.

Firma Berief opracowała KIPPKO 400 JUNIOR, aby w sposób bardziej ukierunkowany przyciągnąć tych elastycznych klientów, którzy pracują z mniejszymi partiami produktów w sektorze przemysłowym i aby móc zaopatrzyć sektor gastronomiczny w tę nowoczesną technologię. Wypróbowane i sprawdzone kluczowe cechy uchylnego kotła do gotowania i smażenia zostały zachowane również w tej wersji:

- Horyzontalny cylindryczny kocioł
- Wydajny, kanałowy system grzewczy
- Ogrzewanie parowe do 10 barów
- Mieszadło poziome z teflonowymi zgarniaczami ściennymi
- Opróżnianie do standardowego wózka euro bin (cymbr) o pojemności 200 litrów
- Przyjazny dla operatora wyświetlacz dotykowy



■ Uproszczona konstrukcja i ograniczony wybór opcji, m.in.:

- Pośrednie chłodzenie zimną wodą sieciową lub wodą lodową
- Filtr wstępny do odcędzania płynów
- Jednostka podnosząca/uchylana z funkcją napełniania
- Zarządzanie recepturami
- Tensometry
- Podawanie wody przez rurę przyłączeniową do szybkiego, bezpośredniego chłodzenia

KIPPKO 400 JUNIOR stanowi ciekawą alternatywę dla uznanych dużych kuchni centralnych i dużych kuchni gastronomicznych.

KORZYŚĆ

■ Wszystkie wymagane etapy procesu, w tym:

- Smażenie i duszenie
- Gotowanie
- Blanszowanie
- Zagęszczanie (koncentracja)
- Mieszanie i ugniatanie
- Chłodzenie

można wykonać w jednym systemie. W przeszłości potrzebnych było kilka kotłów i urządzeń. Ten typ kotła jest coraz częściej stosowany w kuchniach typu cook-and-chill, które często znajdują się na progu między dużą kuchnią centralną (gastronomiczną) a kuchnią produkcyjną wyposażoną w urządzenia przemysłowe.

APLIKACJE

■ Gotowanie sosów:

- Sos pomidorowy
- Sos grzybowy
- Sos serowy
- Sos Bolognese z zrumienionym (wysmażonym) mięsem mielonym
- Sos beszamelowy
- Sosy wiązane
- Sosy z częstkami takimi jak grzyby, cebula, warzywa, mięso i inne

■ Gotowanie zup:

- Zupy klarowne z częstkami stałymi lub bez nich
- Zupa gulaszowa z papryką, marchewką i ziemniakami
- Zupa ziemniaczana z brokułami
- Gulasze
- np. Soljanka i inne zupy warzywne np. barszcz ukraiński
- Chili con Carne

■ Przygotowanie składników do dań gotowych:

- Ratatouille
- Gulasz
- Kapusta czerwona
- Kiszona kapusta
- Jajecznicza
- Makarony
- Ryż (metoda pilaw lub gotowanie z wodą)
- Kuskus
- Siekane mięso z sosem
- Smażenie i przyrumienianie cebuli
- Szpinakowe dodatki do pizzy
- Tłuczone ziemniaki (puree)
- Wszystkie rodzaje warzyw
- Pudding ryżowy z wanilią
- Zapiekanka z serem śmietankowym i ryżem
- Żywność w stylu azjatyckim / indyjskim – tzw. jednogarnkowe
- Żywność etniczna

■ Gotowanie i przygotowanie przykładowych półproduktów:

- Bulion na kościach
- Zasmażki (białe lub brązowe)
- Marcepan
- Galaretki z czerwonych owoców
- Kompot owocowy
- Żywność dla niemowląt (baby food)
- Nadzienia do makaronów lub wyrobów piekarniczych
- Surowa czekolada
- Nadzienie jabłkowe do naleśników
- Jęzory wieprzowe
- Bekon, siekany i wędzony
- Bekon w kostkach do pizzy i sałatek



Wychylna patelnia

Teraz dostępne również w wersji okrągłej z systemem mieszania

Korzyści: Lepsze przyrumienienie produktu i zwiększona wydajność. Dzisiaj nie można sobie wyobrazić nowoczesnej kuchni przemysłowej bez patelni uchylnej. W dziedzinie przetwórstwa spożywczego patelnia uchylna, która została opracowana przez Berief specjalnie do użytku przemysłowego, utrzymuje swoją stałą, wysoką pozycję.

Idealnie nadaje się do pieczenia mięsa, gotowania i duszenia warzyw i innych produktów spożywczych, patelnia przechylna jest elastyczna, szczególnie przy obróbce małych partii produktu.



Patelnia wyposażona jest w elektryczny system grzewczy. Listwy grzewcze zamontowane są wewnątrz podwójnej obudowy wypełnionej olejem termicznym. Pozwala to na równomierne rozprowadzenie ciepła oraz dużą akumulację ciepła, które eliminuje spadek temperatury na patelni intensyfikując proces smażenia. Korpus patelni jest obracany w dwóch płaszczyznach. Kąt nachylenia patelni jest regulowany za pomocą pokrętki. Pokrywa jest izolowana i przykrywa górną część patelni. Pokrywa jest dociążana, aby pozostała w każdej pozycji. Nową wersją systemu jest typ okrągły z systemem mieszania, w którym produkty są delikatnie poruszane podczas procesu. Ta nowa wersja patelni przechylnej została zaprezentowana po raz pierwszy na targach IFFA 2004.

Teraz dostępne również w wersji okrągłej z systemem mieszania





Kociołek do gotowania z obrotem kosz



HODAKO-S

Kocioł do gotowania z koszem wychylnym

Istotnym czynnikiem sukcesu w kuchniach przemysłowych jest efektywna elastyczność, szczególnie w przypadku konieczności produkcji mniejszych partii produktów. Dlatego w przemyśle dań gotowych często nie zaleca się stosowania systemów ciągłych. Kocioł do gotowania z wychylnym koszem typu HODAKO-S oferuje możliwość szybkiego i ekonomicznego blanszowania lub gotowania mniejszych partii produktu. Bardzo szybkie nagrzewanie kotła zapewnia wymaganą elastyczność w kuchni.

APLIKACJE

Mięso:

- Kawalki mięsa
- Bekon
- Kawalki drobiu
- Jęzory

Warzywa:

- Ziemniaki
- Groch, fasola
- kukurydza
- seler
- marchew
- Grzyby
- soczewica
- Buraki, kalarepa
- Papryka, czosnek

Produkty z makaronu, ryżu:

- Ravioli
- Makaron Penne
- Makaron
- Tortelloni
- Pozostałe rodzaje makaronów
- Gnocci
- Ryż
- Kasza

Produkty pakowane próżniowo:

- Kielbasy (frankfurckie, wiedeńskie)
- Produkty żywności gotowej
- Zupy i sosy

Uzyskuje się to poprzez ogrzewanie parą pod wysokim ciśnieniem do 5 barów. Kosz jest wychylany pneumatycznie z kotła gotującego i ma standardową perforację 4,0 mm. Na życzenie klienta mogą być wykonane inne perforacje dla produktów o mniejszej średnicy takich jak np. ryż. Regulator temperatury oraz zegar czasu gotowania gwarantują zachowanie parametrów technologicznych. Dzięki kaskadowemu ułożeniu kilku kotłów można zrealizować proces gotowania i chłodzenia, przy czym jeden kocioł służy jako kocioł do gotowania, a pozostałe jako urządzenia chłodzące. Chłodzenie odbywa się bezpośrednio za pomocą świeżej zimnej wody sieciowej i/lub wody lodowej. Kocioł jest opróżniany do standardowych pojemników typu euro-bin (cymbr) o pojemności 200L.

APLIKACJE

Mięso i produkty drobiowe:

- Paski mięsne gulaszowe
- Steki, kotlety
- Gyros
- Oliwki
- Kielbaski smażone
- Kulki mięsne
- Hamburgery
- Filety drobiowe
- Skrzydełka z kurczaka

Produkty roślinne:

- Cebula
- Bakłażany
- Cukinia
- Dania z patelni
- Burgery warzywne
- Warzywna ratatouille

Ryby i owoce morza:

- Filety z łososia
- Krewetki i inne owoce morza
- Burgery rybne

Produkty żywności gotowej:

- Ziemniaki smażone
- Polenta lub zapiekanki ziemniaczane
- Bami Goreng (zasmażany makaron)
- Nasi Goreng (zasmażany ryż)

 **berief**

Nahrungsmittelmaschinen

FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE



... dostaniesz tylko to, co najlepsze dla swoich kucharzy!