

Herstellung von Fertiggerichten

Die Industrieküche – Herausforderung für Planer und Anlagenbauer

■ **Diestedde.** Wurde vor Jahren mit dem Begriff Fertiggericht nur Tütensuppe und Hamburger in Verbindung gebracht, ist es heute eine regelrechte Herausforderung für Maschinenbauer, Technologen und Köche, trendgemäße und innovative Produkte herzustellen. Fertiggerichte und Convenienceprodukte finden in den unterschiedlichsten Bereichen Anwendung.

- Catering bei Airlines, Bahn, Schifffahrt, Großveranstaltungen
- Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben, Krankenhäusern, Schulen, Senioreneinrichtungen, Restaurants, Hotels, Bistros, Ferienanlagen
- Imbiss- und Fast-Food-Unternehmen

■ Supermärkte mit Produkten für den häuslichen Verzehr

Die industrielle Zubereitung von Convenience-Artikeln und Fertiggerichten gewinnt nicht nur national immer mehr an Bedeutung. Gesteigerte Umsätze in Deutschland, aber auch und besonders im internationalen Bereich zeugen von wachsendem Bedarf an Convenience-Food. Dabei spielt heute neben einer rationellen Herstellung von Lebensmitteln immer mehr auch die Kreativität und Individualität eine Rolle, durch die sich der Hersteller von anderen abhebt. In diesem Umfeld kommt der optimal ausgerüsteten Industrieküche eine stetig wachsende Bedeutung zu. Im Wesentlichen unterscheiden sich Prozesse zur Herstellung von Kom-



ponenten für Fertiggerichte und Convenience nicht von der Zubereitung in der privaten Küche. Topf, Pfanne sind die Grundelemente der häuslichen Kücheneinrichtung, begleitet von einigem Zubehör. In der Industrieküche sieht das nicht anders aus. Kippkochkessel Typ KIPPKO 2 und Teflon-Bratanlage Typ DUBRA 5 stellen auch hier die Basis der Koch- und Brattechnik dar. Mit diesen beiden Anlagen sind ca. 80 % der Technologien in thermischen Garbereich umsetzbar. Zusatzgeräte wie Kippbratpfanne 3 (mit und ohne Rührwerk), Kochkessel mit schwenkbarem Einsatzkorb Typ HODAKO-S 4 und Dispergierkessel 1 vervollständigen die Einrichtung. Teilweise sind für Spezialitäten z.B. Koch-/ Bratschrank, Friteuse und Kleingeräte notwendig. Größe, Anzahl und Notwendigkeit

hängt natürlich letztendlich vom Portfolio des Betreibers der Küche ab. Die optimale Platzierung aller Anlagen im Sinne des reibungslosen Ablaufs in einer Küche sind Grundvoraussetzung für Qualität und Effektivität. Frühzeitig sollten Planer, Anlagenbauer und Technologen gleichzeitig in die Planung einbezogen werden um alle Interessen zu berücksichtigen. Dabei spielen bauliche Gestaltung (Raumhöhen, Drainagen), Überlegungen zum Warenfluss, Wartungs- und Reinigungsaspekte sowie hygienische Gesichtspunkte eine wesentliche Rolle. Unsere Erfahrung aus über 40 Jahren Engagement im Bereich der Ausrüstung von Industrieküchen stellen wir dafür gern zur Verfügung. Sprechen Sie uns an. Wir realisieren gemeinsam mit Ihnen Ihr Vorhaben. ■

Anwendungsbereiche

Kippkochkessel KIPPKO

- Suppen
- Eintöpfe
- Saucen
- Pasta
- Reis
- Gulasch
- Chilli's
- Karamellisierte Zwiebeln
- Gemüse
- Grießbrei / Milchreis

Teflon-Bratanlage DUBRA

- Steaks
- Geflügelfilets
- Bratwurst
- Geschnetzeltes
- Frikadellen
- Hamburger
- Bacon
- Fisch
- Pfannkuchen / Rösties
- Bami / Nasi Goreng

Kippbratpfanne

- Bratkartoffeln
- Gratins
- Fonds
- Rührei
- Gemüsepflanzen

Kochkessel mit Einsatzkorb HODAKO-S

- Pasta
- Reis
- Gemüse
- Kartoffeln

Dispergierkessel

- Dressings
- Ketchups
- Saucen
- Süßspeisen
- Aufgüsse



1 Dispergierkessel



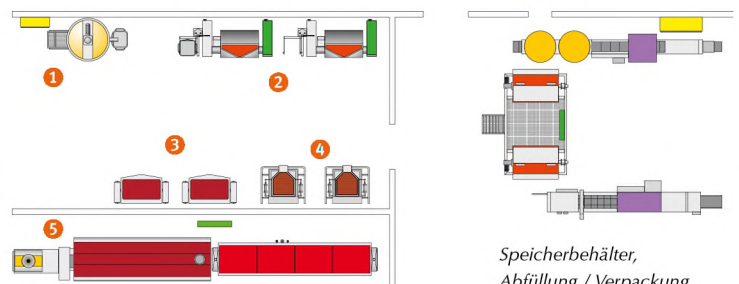
2 KIPPKO



3 Kippbratpfanne und 4 HODAKO-S



5 DUBRA



Speicherbehälter, Abfüllung / Verpackung