

KODUKO / KODUKÜ

Kontinuierliche Durchlauf-Koch- und Kühlanlage



■ Einer der bewährtesten kontinuierlichen Anlagentypen, die in der klassischen Fleischverarbeitung eingesetzt werden, sind Kochanlagen für Kochwürste. Die Kombination KODUKO / KODUKÜ (Kontinuierliche Durchlauf-Koch- und Kühlanlage) wird von der Firma Berief schon seit den 50er Jahren gefertigt und mit Erfolg eingesetzt.

Wurden die Kochlinien in den Anfangsjahren hauptsächlich für Kochwurstsorten wie Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst eingesetzt, eroberten Anlagen dieses Typs im Laufe der Zeit auch andere Bereiche der thermischen Lebensmittelverarbeitung.

Betriebe der Obst- und Gemüseverarbeitung zählen ebenso zu den Anwendern dieser ausgereiften Technik wie Unternehmen, die kontinuierlich zu kochende Convenience-Produkte wie Pasta, Reis, Suppen und andere herstellen.

Die Anlagen zeichnen sich durch einen zuverlässigen Produktionsverlauf, gute und sichere Reinigung und eine äußerst robuste Konstruktion aus. Eine hygienische Ausführung der Anlagen mit ausgerundeten Ecken und ohne tote Winkel sowie reinigungsfreundliche Inspektionsklappen sind bei einem Einsatz in der Fleischindustrie eine Selbstverständlichkeit.

Die Anlagen bestehen aus einem

Edelstahltrug mit einer innen liegenden perforierten Trommel. Innerhalb dieser Trommel sind Schneckengänge eingeschweißt. Das Produkt wird über eine Fördervorrichtung mittels Übergabetrichter in den ersten Schneckengang gefördert. Die Trommel dreht sich im Gehäuse, welches mit einer Wasservorlage gefüllt ist. Das Produkt schwimmt somit im Wasser

und wird durch die Drehung der Trommel mit den angeschweißten Schneckengängen kontinuierlich durch die Anlage gefördert. Am Ende der

Trommel erfolgt die Entleerung mittels eines speziell geformten Endstückes. Das Produkt gelangt nun entweder in den Trommelkühler, der nach dem gleichen Prinzip wie der Kocher arbeitet, oder aber auf ein nachfolgendes Transportsystem.

Koch- und Kühlwasser zirkulieren ständig im Kreislauf. Die Erwärmung / Kühlung des Wassers erfolgt mittels Röhrenwärmetauschern die mit Dampf bzw. Glykol (oder aber auch mit anderen Medien) betrieben werden. Je nach Anwendung der Anlage ist ein entsprechendes Filtersystem geschaltet.

Das Koch- und Kühlwasser wird permanent innerhalb der Anlage versprüht, so dass auch auf dem Wasser schwimmendes Produkt ständig benetzt wird.

Die Reinigung der Anlage erfolgt im



gleichem Kreislauf wie der eigentliche Betrieb. Damit werden die Trommel, das Innere der Anlage, Pumpe, Wärmetauscher und Rohrleitungen selbstständig gereinigt.

Sonderlösungen können an der Anlage integriert werden: Brüheentfettungsanlagen; spezielle Wärmetauscher, Filtersysteme und Pumpen; spezielle Lochungen der Trommeln; Fördersysteme und Prozessvisualisierungen. ■



Anwendungsbereiche

Fleischprodukte

- Kochwurst im Naturdarm
- Kochwurst im Kunstdarm
- Leberwurst
- Zwiebelwurst
- Blutwurst
- Sülzwurst

Fleisch

- Fleischstücke
- Wammen
- Speck
- Zungen (Schwein / Rind)
- Gefügel (ganz / in Teilen)
- Schweineköpfe

Vakuumverpackte Produkte

- Brühwürste (Frankfurter, Wiener)
- Convenience-Produkte
- Suppen
- Saucen

Gemüse

- Kartoffeln
- Zwiebeln
- Grünkohl
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Sellerie
- Karotten
- Kohlrabi
- Paprika
- Gurken
- Spinat
- Pilze
- Rote Beete
- Erbsen
- Linsen
- Bohnen
- Mais

Teigwaren, Reis

- Nudeln
- Ravioli
- Penne
- Tortelloni
- Rigatoni
- Fusilli
- Tagliatelle
- Gnocchi
- weitere Pasta-Sorten
- Reis

