

Primel Gastronomie - Spezialist für tiefgefrorene Fertiggerichte

Berief Kippkochkessel im Einsatz für hochwertige Convenienceprodukte

■ **Plabennec, Frankreich.** Die Firma Primel Gastronomie hat ihren Sitz in Plabennec in der Bretagne, in der die Nahrungsmittelindustrie seit langem eine wichtige Rolle spielt. Primel Gastronomie gehört zur Sill-Gruppe, deren Produktpalette Molkereiprodukte, Suppen sowie Fertiggerichte umfasst. Unter der Marke „Compagnie Artique“ stellt Primel Gastronomie hochwertige Fertiggerichte, Pfannengerichte und Teigprodukte insbesondere auf Basis von Meeresfrüchten her. Zur Herstellung der notwendigen Saucen für unterschiedliche Rezepturen und zum Austausch der vorhandenen Kessel hat sich die Firma Primel Gastronomie für die Kippkochkessel Typ KIPPKO von Berief entschieden. Diese Entscheidung war insbesondere begründet mit der Anforderung, Saucen mit einer hochwertigen und konstanten Qualität herzustellen, wobei die exakte Temperaturregelung der KIPPKO-Technologie eine wesentliche Rolle spielt. Besonders wichtig ist das bei der Herstellung von reichhaltigen Saucen basierend auf Sahne mit empfindlichen Einlagen. Der Automatikbetrieb für zuvor eingegebene Rezepturen wird systematisch eingesetzt, um eine konstante Qualität unabhängig vom KnowHow der Köche zu garantieren. Bestimmte Daten bezüglich des Kochens werden über eine Schnittstelle der Steuerung exportiert, um eine Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Die Anlagen sind auf Wägezellen installiert, um die Genauigkeit zu erhöhen, die Bedienung



zu erleichtern und Reduktionen von zum Beispiel Saucen zu optimieren. Durch die Vereinfachung der Bedienung, Entleerung und Reinigung werden Produktverluste während der Produktion erheblich reduziert. Mit dem horizontalen Rührwerk werden körperliche Arbeiten des Bedienpersonals, die zuvor nötig waren zur Abarbeitung der Rezepturen, vollständig eliminiert. Stückige Bestandteile der Produkte, die zum Schluss zugegeben werden, müssen nicht mehr von Hand durchgerührt werden, wie es in der Vergangenheit der Fall war. Durch die solide Bauweise und Zuverlässigkeit der Berief-Kessel werden Betriebs- und Wartungskosten darüber hinaus äußerst niedrig gehalten. Abschließend ist noch zu erwähnen, dass eine Schwestergesellschaft der Firma Primel in derselben Region in Plougasnou weitere Kochkessel vom Typ KIPPKO installiert hat, mit denen der größte Teil der Saucen und Fertiggerichte hergestellt werden. ■

