

Reibekuchen – Backgerät

Back- und Bratgerät Typ DORNOW - BB

insbesondere für Reibekuchen (Kartoffelpuffer), Rösti, Gemüsepuffer und andere, in einem niedrigen Fett-/Ölbad zu backende/frittierende Produkte

Das Back- und Bratgerät Typ BB kann eingesetzt werden z.B. zur kleinindustriellen Herstellung von Reibekuchen (Kartoffelpuffern), Rösti, Gemüsepuffern und anderen Produkten, die, flach in einem Öl-/Fettbad mit einer Höhe von bis zu ca. 10 mm liegend, gebraten, gebacken oder frittiert werden sollen.

Das Gerät besteht aus einer gusseisernen Platte, einer Gasbrenner-Station, einem Gestell und einer wegklappbaren, zweiteiligen Vorform-Vorrichtung.

Die Platte aus Gusseisen verhindert ein Verziehen, das durch Hitzeinwirkung bei Verwendung anderer Materialien leicht möglich ist.

Die Gasbeheizung sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
Das Gerät kann von einer stehenden Person leicht bedient werden.

Die auf- und abklappbare, zweiteilige Vorform-Vorrichtung dient dazu, einem Teig (z.B. einem Kartoffelteig), der auf die heiße Platte aufgetragen wird, eine runde Form zu geben. Sobald sich der Teig durch die Hitzeinwirkung verfestigt hat, kann die Vorrichtung wieder hochgeklappt werden. Die Vorform-Vorrichtung besteht aus zwei Teilen, die unabhängig voneinander betätigt werden können.

Leistung:

Diese hängt ab von der Dicke des aufgebrachten Gutes. Bezogen auf Rösti und Reibekuchen (Kartoffelpuffer, auch Kartoffelplätzchen genannt) sind 30 Back- /Brat- / Frittierstellen vorhanden. Rechnet man drei Minuten für einen Arbeitsgang (zur Herstellung des Halbfertig-Produktes), so beträgt die Leistung des Gerätes 20 x 30 Stück/h = 600 Stück pro Stunde.

Technische Angaben* zur Standardausführung:

Hauptmaße*:

Breite	ca. 700 mm
Länge (Bedienungsseite)	ca. 1.500 mm
Höhe (Arbeitshöhe)	ca. 900 mm
Höhe mit hochgeklappter Form- Vorrichtung	ca. 1.400 mm
Gasverbrauch/h	ca. 20.000 kcal

* Die Angaben können sich ändern!

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und –verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder –anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de