

Reibekuchen – Bratanlagen

Universal-Bratanlagen für Kartoffelpuffer (Reibekuchen)*, Pfannekuchen, Omelettes, Bouletten**, Rösti, Fischgerichte usw.

Oval-Bratanlage

Die seit vielen Jahren gebauten und immer weiterentwickelten Universal-Bratanlagen haben sich sehr gut z.B. bei der Herstellung von Kartoffelpuffern* bewährt.

Sie zeichnen sich besonders durch gute Bedienerfreundlichkeit, leichte Wartung, robuste Konstruktion und Langlebigkeit aus.

Die oval verlaufende Anlage kann für die Anforderungen abgestimmt in verschiedenen Größen mit 12, 22 und 28 Pfannen geliefert werden.

Die gesamte Konstruktion besteht aus hochwertigem Edelstahl.

Dank der modularen Bauweise ist es möglich, eine einzelne halbautomatische Universal-Bratanlage mit Komponenten so zu komplettieren, dass es eine vollautomatische Produktionslinie wird.

Die Rundlauf-Bratanlage

Die Rundlauf-Bratanlage ist für kleinere Leistungen konstruiert worden. Mit ihr lässt sich eine große Produktvielfalt herstellen.

Durch ihre unkomplizierte Konstruktion lässt sie sich schnell und einfach auf ein neues Produkt umrüsten.

Die Rundlauf-Bratanlage besteht auch aus hochwertigem Edelstahl, welches eine lange Lebenszeit garantiert.

Bei beiden Ofenformen werden die Pfannen auf Gleitkufen durch die Rundung gezogen.

Beheizt werden sie jeweils mit atmosphärischen Gasbrennern.

Die Anlagen sind umweltgerecht mit den entsprechenden Dunstabzugshauben ausgestattet.

Dosieranlagen, Portioniergeräte, Wende-, Abnahmestationen, Förderanlagen

Wir können die komplette Produktionslinie liefern.

Für die Dosierung des Bratgutes, wie z.B. Kartoffelpuffer- und Eierkuchenteig, wurde ein Portioniergerät mit hoher Taktzahl für einen vollautomatischen Bratbetrieb entwickelt.

Um Kosten und körperliche Arbeit einzusparen, wurde ein Bratgutwender und ein Bratgutabnehmer gebaut. So kann die Universal-Bratanlage vollautomatisch arbeiten.

Moderne Transportsysteme lösen alle Förderprobleme im Bereich der Bratanlagen.

Aufbau einer Anlage mit 22 Pfannen

1. Bratanlage (22 Pfannen)
2. Abzugshaube
3. Teigportionierer
4. Ausformer
5. Öldosierer
6. Pufferabnahmestation
7. Pufferwendestation
8. Waage-Schnitzelwerk-Mischer
9. Förderschnecke
10. Vorratsbehälter, für geschälte Kartoffeln mit Schnecke
11. Netzbänder Länge = ca. 6000 mm
12. Rutsche mit Schneesieb
13. Verteilerschrank mit Teig- und Ölbehälter
14. Mehlsilo 5t mit Dosierschnecke
15. Salzbehälter mit Dosiereinrichtung
16. Zwiebelbehälter mit Dosiereinrichtung
17. Schaltschrank für komplette Anlage

Lesen Sie auch die Abhandlung Q 48 "Back- und Bratgerät Typ DORNOW-BB, insbesondere für Reibekuchen (Kartoffelpuffer), Rösti, Gemüsepuffer und andere in einem niedrigen Fett-/Ölbad zu backende/frittierende Produkte." In dieser Abhandlung wird ein einfaches Gerät mit kleiner Leistung für die Herstellung von Kartoffelpuffern usw. beschrieben.

* Kartoffelpuffer = Reibekuchen sind flache und runde "Kartoffelkuchen" die in Deutschland vor allem im Winter sehr beliebt sind. Rezepte werden bei Kauf übergeben.

** Bouletten = (runde) Frikadellen, bestehend aus gehacktem Fleisch usw. – Rezepte vorhanden.

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