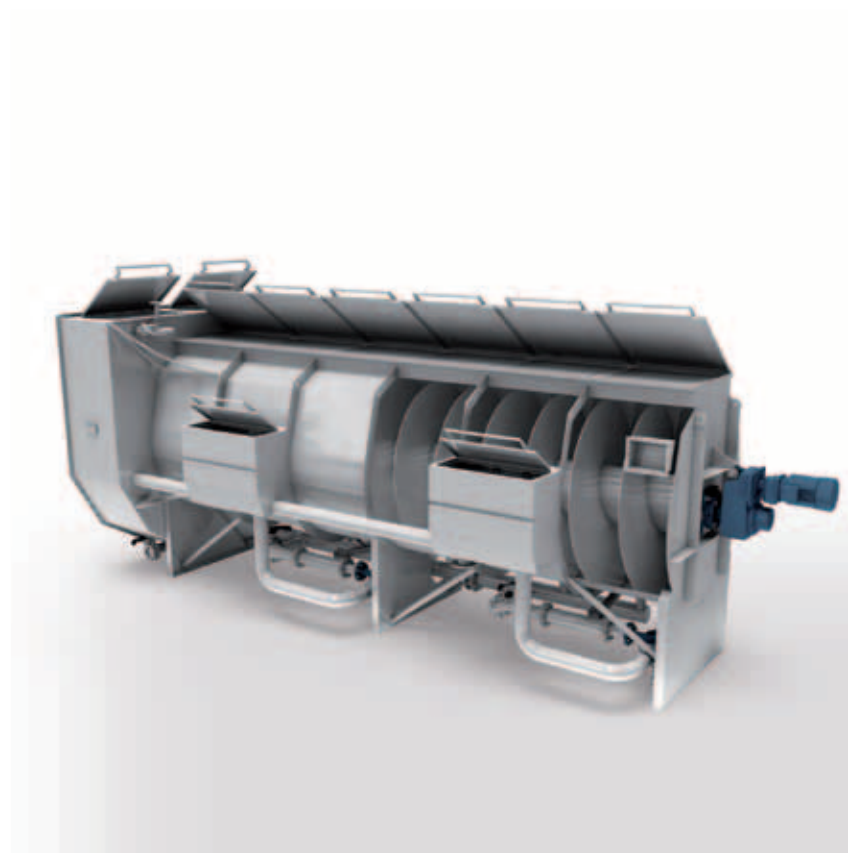
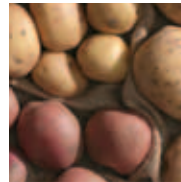


Blancheren



Blancheur

De Kiremko blancheur blancheert uw gesneden product tot de gewenste gaarheid voor verdere bereiding, zoals bakken. De juiste blancheerwijze garandeert stevigheid, krokantheid, kleur en houdbaarheid van uw eindproduct. De blancheur kan rekenen op de jarenlange ervaring van vele honderden machines wereldwijd. Onze technologie garandeert uw gewenste kwaliteit.

 **Kiremko**
Food Processing Equipment

***Blancheren moet resulteren
in het onbeschadigd en egaal
verwarmen van uw product.***

Slim en effectief

De machine is gericht op de effectiviteit van temperatuur en productdoorvoer. Het blancheerproces is een secuur proces, afhankelijk van een stabiele temperatuur en de juiste watercirculatie. De technologie zorgt voor een egale watertemperatuur in de hele machine. Afhankelijk van de toepassing, is langs- of dwarsstroom het aangewezen principe voor optimale verwarming. Onze toegevoegde waarde herkent u aan de toegepaste materialen en mechanica. De aandrijving, pompen en uitvoer zorgen voor een onbeschadigd product.

***De afstemming van temperatuur en de
verblijftijd zijn bepalend voor de kwaliteit.***



Innovatief en flexibel

Voor de doorvoer van het product wordt een schroef gebruikt. Een Ferris wheel of afvoerpompsysteem regelt de afvoer van het product. Zo heeft u alle vrijheid in het kiezen van de verblijftijd van het product in de machine, maar het zorgt er ook voor dat het product de blancheur verlaat in de juiste conditie. Het watercirculatiesysteem zorgt met de speciaal ontwikkelde, geluidsarme verwarmers voor een geleidelijke- en stabiele opwarming, zonder plaatselijke oververhitting.

Robuust en kostenbewust

Hoewel we kiezen voor de beste - vaak duurdere - materialen, zorgt de stabiliteit van de Kiremko blancheur voor een uitstekende kosten-batenverhouding. De specialistische kennis, die nodig is om dit procesonderdeel storingsvrij te installeren, hebben wij in de afgelopen 30 jaar vervolmaakt. De asdoorvoer en afdichtingen zijn uniek. Lekkages zijn uitgesloten. De hoefijzervormige romp is karakteristiek; gericht op het makkelijker schoonmaken. De geheel open stoomverwarmers zorgen dat er geen vuil kan achterblijven.

***De hoefijzervorm zorgt voor
ideaal schoonmaakgemak.***

Kiremko B.V.

■ Tasveld 7
Postbus 5
3417 ZG Montfoort
Nederland
Tel: +31 (0)348 47 94 00
Fax: +31 (0)348 47 13 07
E-mail: kiremko@kiremko.com
Internet: www.kiremko.com

Kiremko (UK) Limited

■ LN8 Armstrong House
The Finningley Estate
Hayfield Lane
Doncaster, DN9 3GA
United Kingdom
Tel: +44 (0)1302 772929
Fax: +44 (0)1302 770548
E-mail: sales.uk@kiremko.com

 **Kiremko**
Food Processing Equipment

 **IDAHOSTEEL**
Food Processing Equipment

Niets uit deze publicatie mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of gepubliceerd, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Kiremko B.V.

De gepubliceerde informatie voldoet aan de meest recente informatie op het tijdstip van publicatie en is onderhevig aan toekomstige aanpassingen. Kiremko behoudt zich het recht voor om de constructie en uitvoering van haar producten op elk gewenst moment door te voeren zonder verplichting om aanpassingen te doen aan machines die daarvoor geleverd zijn.