Искусство готовки, жарки и копчения

GEA CookStar, GEA CookStar Turbo и GEA FlowCook

engineering for a better world

GEA Food Solutions

Обмен кулинарным опытом

Успех на рынке свободной конкуренции означает использование всех возможностей для получения более высокого дохода и снижения расходов, а также умение находить способы оставаться на лидирующих позициях. Специалисты GEA Food Solutions разрабатывают оборудование для пищевой промышленности так, чтобы помочь вам добиться этих целей и быть вместе с нами в авангарде технологий тепловой обработки. Мы предлагаем вам высокую производительность, гибкость и энергоэффективность.

ИСКУССТВО ПРОГОТОВЛЕНИЯ, ЖАРКИ И КОПЧЕНИЯ

Идеальная тепловая обработка, жарка и обжаривание продуктов — это искусство, и для разработки оборудования, которое может отлично с этим справляться в промышленных масштабах, требуется опыт. Среди наших разработчиков есть специалисты и технологи пищевых производств, а также инженеры разных специальностей, которые участвуют в разработке высокотехнологичных и многофункциональных решений для тепловой обработки, обжаривания и копчения. Мы поделимся с вами своим опытом реализованном в нашем оборудовании: мощных турбоспиральных печах GEA CookStar и GEA CookStar Turbo, и поточной печи GEA FlowCook (см. стр. 7) для приготовления продуктов в небольших объемах.

БОЛЕЕ НИЗКАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ ЗА КИЛОГРАММ

GEA CookStar не только предлагает высокую производительность и эффективность, но и позволяет снизить потребление электроэнергии, экономя времени на уход за оборудованием и сокращая затраты на обслуживание. Срок службы и простота эксплуатации - лучшие в этом классе оборудования. В конечном итоге, вы получаете более низкую себестоимость продуктов, больше возможностей для приготовления новых продуктов и более высокие потенциальные показатели рентабельности.

НОУ-ХАУ И ОПЫТ

С GEA CookStar можно приготовить любые продукты, включая мясо, птицу, рыбу, формованные продукты в оболочке и без нее, маринованные продукты, овощи, готовые блюда, блюда из макарон и многое другое. Это позволяет быстро реагировать на потребительские тенденции и запросы покупателей. Продукты можно готовить на пару, жарить, обжаривать и даже коптить, используя дополнительную потоковую печь SuperHeatSmoke. Наша служба поддержки готова помочь вам разработать инновационные продукты и продегустировать их в оборудованном по последнему слову техники технологическом центре GEA и убедиться в том, что ваше оборудование для приготовления готовых блюд обеспечивает отличные результаты.

УВЕЛИЧЬТЕ ДО ПРЕДЕЛА ВРЕМЯ БЕЗОТКАЗНОЙ РАБОТЫ

Мы предлагаем специальное ОБСУЖИВАНИЕ: комплект запасных и быстроизнашиваемых деталей, позволяющий максимально увеличить время безотказной работы оборудования GEA и сохранить прозрачность стоимости эксплуатации. Всемирная сеть технической поддержки гарантирует бесперебойную работу оборудования.

ГРУППА ВНЕДРЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВО

Создаете ли вы аппетитные новые продукты, оптимизируете ли имеющиеся производственные линии, наши специалисты группы внедрения оборудования в производство готовы помочь вам добиться стабильных результатов самым экономным способом. Мы гарантируем, вы сможете получить все самое лучшее от вашего оборудования GEA.

Лучшее по рентабельности

Вкусные и аппетитные снаружи, нежные и сочные внутри. Печь GEA CookStar с двумя зонами и конвекцией горячим воздухом и паром - это высокоэффективное решение для приготовления разнообразных продуктов. А печь GEA Cook Turbo с инновационной технологией вихревого потока - это невероятные возможности необычной печи.

СПИРАЛЬНАЯ ПЕЧЬ GEA COOKSTAR

В GEA CookStar используются одновременно вертикальные и горизонтальные воздушные потоки, чтобы локализовать горячий воздух и очень горячий пар там, где они нужны. Вертикальный воздушный поток в середине процесса еще больше повышает эффективность и позволяет лучше контролировать качество продукта. Сочетание вертикального и горизонтального воздушных потоков не только сокращает время приготовления, но и сохраняет качество и высокий выход продукта неизменными.

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ GEA COOKSTAR

- Приготовление на пару, поджаривание и потоковое копчение в одной печи
- Увеличение выхода продукта на 1–3 %
- Улучшенное подрумянивание со всех сторон
- Приготовление ускоряется на 10–20%
- Комбинированные воздушные потоки
- Очистка быстрее на 10-15%
- Скорость конвейерной ленты до 25 м в минуту
- Значительного сокращения затрат на энергопотребление
- 72 часа непрерывного производства

GEA COOKSTAR TURBO

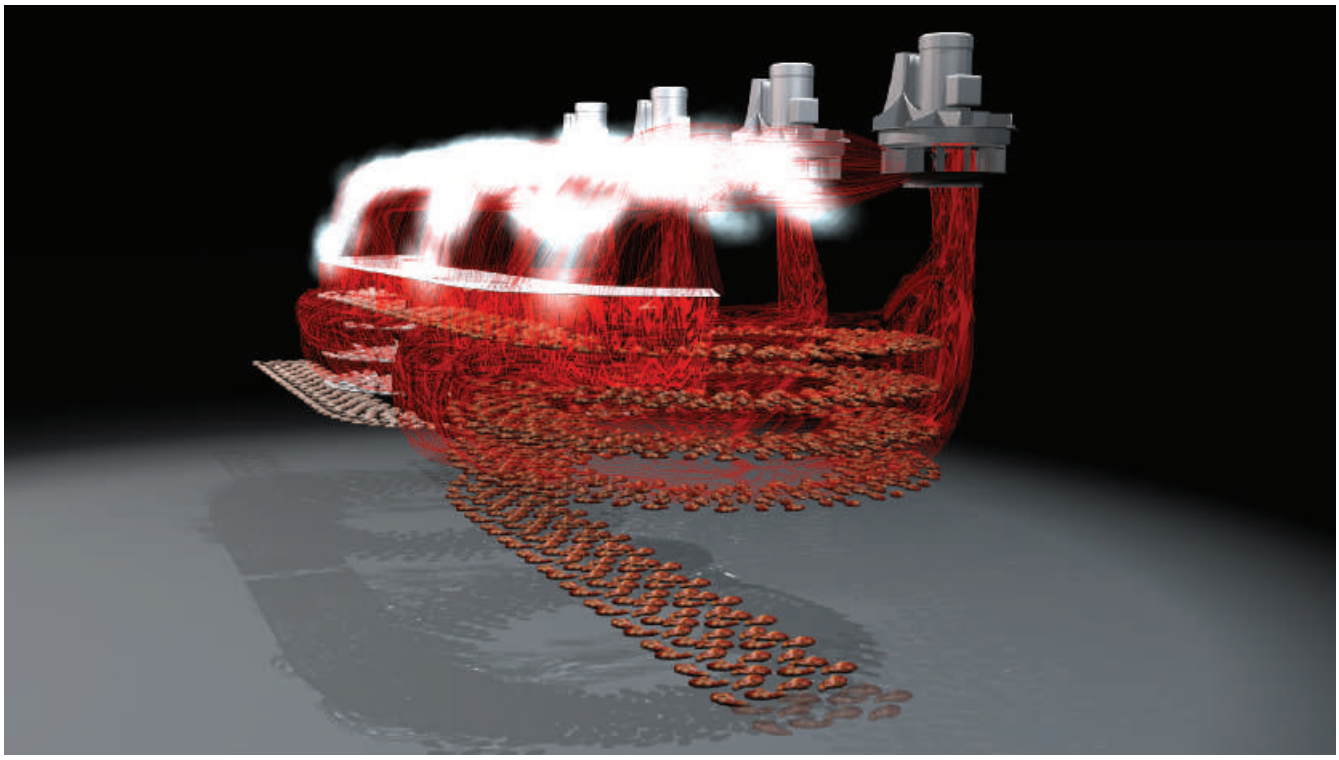
GEA CookStar Turbo - это качество и разнообразие обжарки, высокая производительность и рентабельность с запатентованной GEA технологией вихревого потока, что значительно увеличивает выход продукта, а также улучшает его качество.

СТАБИЛЬНО ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

GEA CookStar - это точный контроль условий во всех зонах приготовления, обеспечивающий стабильную подачу тепла. Вы получаете правильное сочетание параметров приготовления, нежность, сочность и хорошую текстуру продукта и, что немаловажно, высокую производительность.

ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА COOKSTAR В GEA COOKSTAR TURBO ПЛЮС

- Запатентованная технология вихревого потока увеличивает производительность, улучшает цвет и качество натуральных обжаренных продуктов
- Приготовление продуктов проходит на 30% быстрее
- Гибкость, не имеющая аналогов, для создания продуктов будущего



Приготовление продуктов в разных зонах, сочетание в процессе готовки вертикальных и горизонтальных воздушных потоков - основной вклад в неизменное качество продуктов.

Чемпион по универсальности

В печи GEA CookStar можно готовить почти все продукты, включая паровые, глазированные, маринованные, сильно прожаренные, жаренные на кости и без. GEA CookStar Turbo - это запатентованная технология вихревого потока, позволяющая жарить без добавления красителей продукты с кожицей и без. У данной машины весьма широкий спектр применения, она ускоряет процесс приготовления и дает высокий выход отменных хрустящих продуктов.

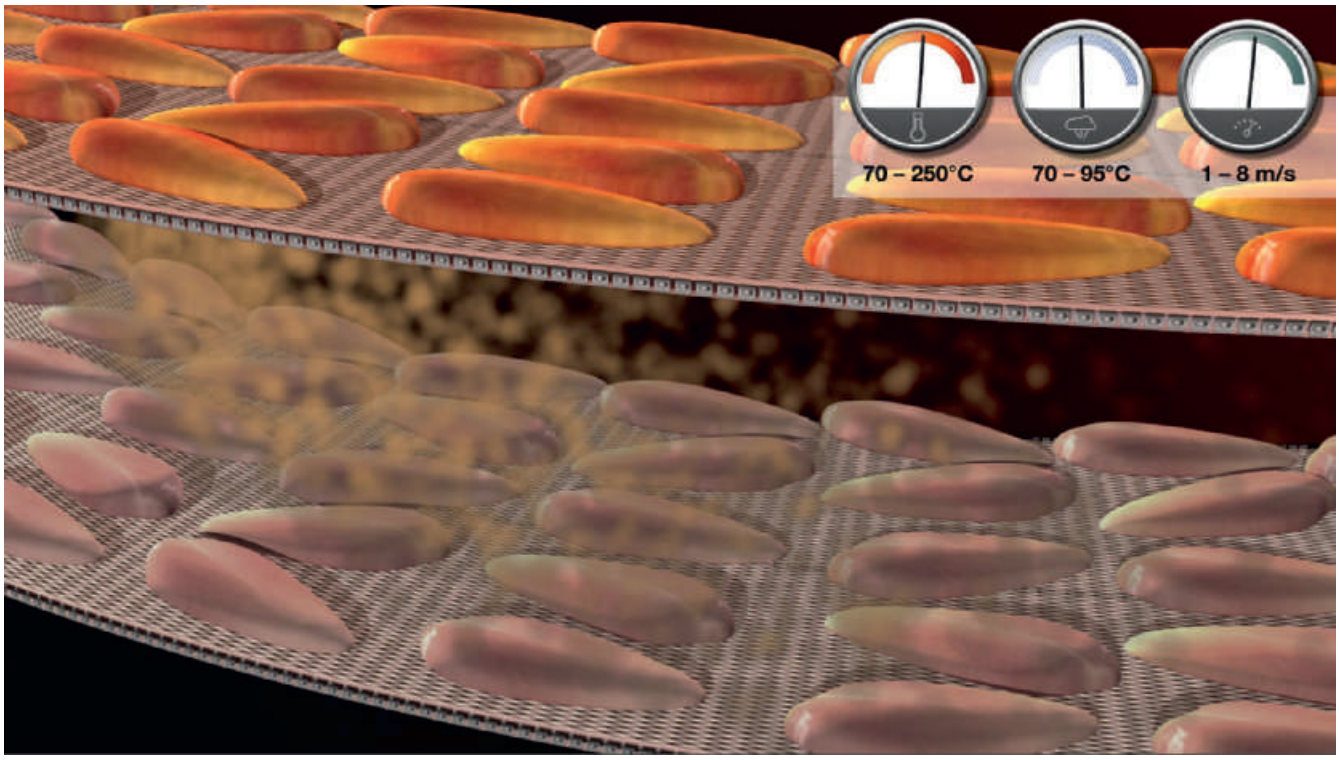
ОПТИМАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССОМ

GEA CookStar с управлением настройками и процессами гарантирует наилучший результат, так как продукты, находящиеся в печи по краям ленты, прожариваются так же хорошо, как и расположенные по центру, а последняя выработка так же хороша, как и первая. Кроме обжаривания в вихревом потоке, GEA CookStar предлагает системы сбалансированной влажности и сбалансированного воздушного потока.

ПРЯМОПОТОЧНЫЙ SUPERHEATSMOKE

С GEA CookStar предлагается дополнительная эффективная система поточного копчения SuperHeatSmoke для выработки продуктов с натуральным вкусом. Она разработана совместно с лидерами отрасли и позволяет добиться равномерного цвета и приятного аромата продуктов, таких как копченая утка, куриное филе, лосось и других. В отличии от погружного копчения или копчения с использованием жидкого дыма, эта технология выпаривания позволяет предприятиям пищевой промышленности указывать в составе продукта „дым“, а не коптильные ароматизаторы.

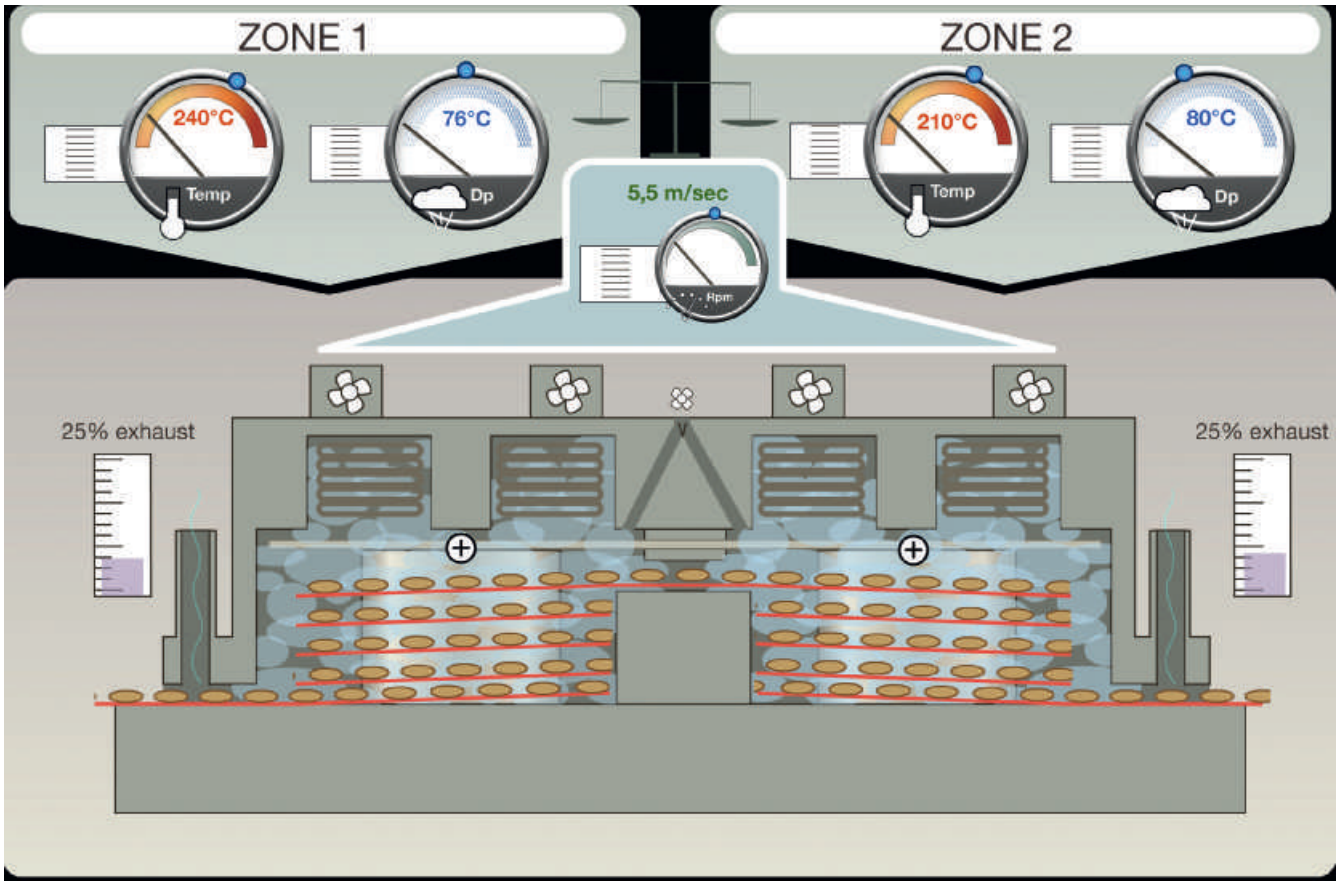
SuperHeatSmoke подается по форсункам в разных точках печи (мультиинжекторная система). В печи используются калиброванные двойные форсунки, создающие туман из мелкодисперсной пыли. Коптильный ароматизатор сразу же испаряется в печи, эффективно добавляя аромат и влияя на равномерность цвета продукта. В этой системе также можно использовать сочетание препаратов копчения и образования корочки, ароматизаторов для более вкусных и привлекательных продуктов. Время процесса копчения с SuperHeatSmoke сокращается с нескольких часов до нескольких минут. Таким образом, можно добиться прекрасного соотношения цены и качества для потенциальной экономии. Немедленное испарение также помогает сохранить печь чистой.



Высокая производительность поточной системы SuperHeatSmoke для GEA CookStar

Энергосберегающие технологии приготовления пищи

Энергоэффективность играет все более важную роль при разработке оборудования GEA, так как учитывается растущий спрос на экологичные и рациональные решения, а также необходимость сокращения расходов.



ОТЛИЧНАЯ СИСТЕМА ВОЗДУХООБМЕНА

Решения для приготовления продуктов стали весьма энергоэффективными с применением системы улучшенного баланса воздухообмена, исключающей необходимость постоянно выравнивать давление для стабильных условий приготовления и уменьшающей потери тепла, объем пара также сокращается на 500-1000 килограммов в час, что означает возможность экономить десятки тысяч евро в год!

Typical applications data

	Steamed	Coated	Marinated, browned	Marinated, roasted	Natural roasted	Natural roasted skin-off	Max. cooking temperature (°C)
CookStar 600	✔	✔	✔	✔	-	-	200
CookStar Turbo 600	✔	✔	✔	✔	✔	✔	250
CookStar Plus 1000	✔	✔	✔	✔	-	-	210
CookStar Turbo 1000	✔	✔	✔	✔	✔	✔	250
FlowCook 600	✔	✔	✔	✔	✔	✔	250
FlowCook 1000	✔	✔	✔	✔	✔	✔	250

Номер один по производительности

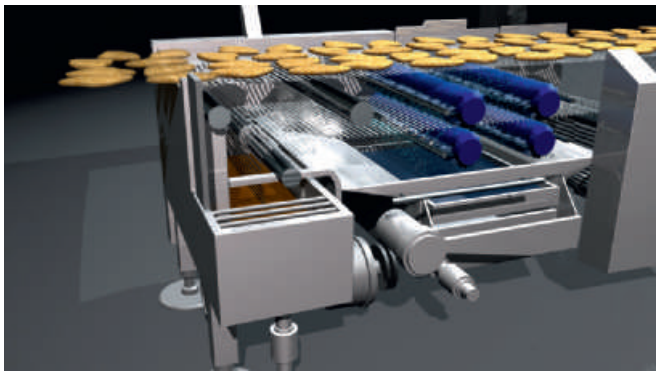
С максимальной скоростью движения ленты 25 метров в минуту и нормой загрузки 25 килограммов на метр, GEA CookStar является абсолютным лидером в производительности. Это стало возможным благодаря улучшенной технологии сочетания горизонтального и вертикального воздушного потока, что сокращает время приготовления на 10-30 %, потребление энергии также сокращается.

СОВРЕМЕННОЕ ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЛУЧШИЙ РЕЗУЛЬТАТ

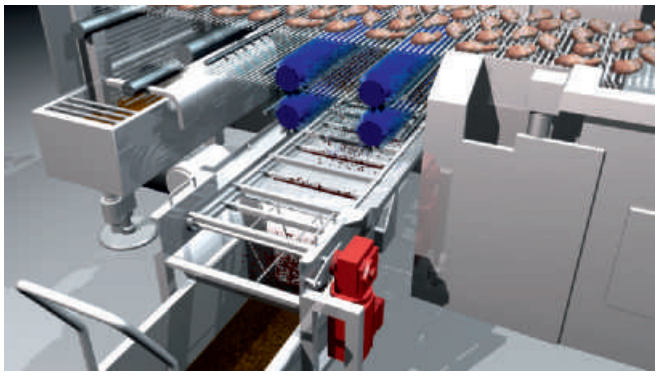
Более высокая рентабельность и пропускная способность GEA CookStar напрямую связана со снижением общей стоимости за килограмм продукта. Потенциальная экономия средств за счет энергоэффективности оборудования, сокращение времени и расходов на уход и обслуживание, чрезвычайно конкурентные эксплуатационные расходы еще существеннее снижают себестоимость килограмма продукта. Вы можете воспользоваться всеми преимуществами современной концепции приготовления и готовить самые разные продукты и инвестировать в то, что прекрасно скажется на конечном результате!

ДО 72 ЧАСОВ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ

Дизайн-проект GEA CookStar был улучшен для более легкой очистки машины. В системе безразборной очистки (CIP) используется уникальное распыление изнутри наружу из вращающегося барабана, что гарантирует тщательную очистку самых важных участков зон готовки. В каждой зоне есть независимые резервуары и системы циркуляции CIP. В результате время очистки сокращается на 10-15%, а также сокращается расход воды и чистящих средств. Это позволяет использовать оборудование в течение 72 часов между циклами очистки, а прекрасная открытая конструкция позволяет проверять все самые важные участки на предмет соответствия санитарным критериям HACCP.



Продуманный дизайн гарантирует, что время на очистку будет значительно сокращено.



Опциональная улучшенная система удаления осадка для использования при приготовлении маринованных продуктов.

Available configurations

	Effective belt-width (mm)	Cooking length (m)	Output capacity (kg/hr) *	Heating type	Max. heating capacity (kW)
CookStar 600	600	60 - 140	up to 2.500	Thermal or Electric	650
CookStar Turbo 600	600	60 - 140	up to 3.000	Thermal or Electric	750
CookStar Plus 1000	1000	117 - 138	up to 5.500	Thermal	2100
CookStar Turbo 1000	1000	117 - 138	up to 6.000	Thermal	1800
FlowCook 600	600	5 - 13	up to 1.000	Thermal or Electric	120-300
FlowCook 1000	1000	5 - 13	up to 1.500	Thermal or Electric	360 - 450

* Indication only - application, product and quality dependent

Самые лучшие характеристики в изящном исполнении

GEA FlowCook - это преимущество сочетания вертикального и горизонтального воздушных потоков в универсальной поточной печи для небольших объемов, с двумя зонами и двумя независимыми возможностями управления температурой и влажностью, с конвекцией горячим воздухом. Отличное качество при приготовлении на пару, маринновании, сильном обжаривании, обжаривании филе и мяса на кости, а также формованных продуктов.

ЭФФЕКТИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ШИРОКИЙ ДИАПАЗОН ПРИМЕНЕНИЙ

Как и его "большой брат", GEA FlowCook сочетает вертикальные и горизонтальные воздушные потоки, обеспечивающие эффективный теплообмен и управляемые условия в печи. Две независимые камеры сбалансированы и имеют идентичный (но зеркальный) воздушный поток, что позволяет разделять условия приготовления для каждой зоны. Влажность в каждой зоне регулируется отдельно по точке росы, а воздушный поток можно настраивать, что позволяет поддерживать большой диапазон применений. Например, высокая скорость вертикального воздушного потока в середине процесса приготовления прекрасно подходит для обжаривания и жарки, а установив более низкую скорость, можно прекрасно контролировать степень прожарки продукта с очень малыми потерями продукта на выходе. Применение вертикального воздушного потока в нужных местах позволяет жарить продукты с кожицей и без с минимальным добавлением красителей или вообще без них.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЦЕССА

Сбалансированные зоны приготовления продуктов вместе с пассивной системой аспирации сокращают потери тепла и пара. Расход энергии еще больше сокращается при оптимизации воздушного потока, теплопередача и термоизоляция максимально улучшены. В конечном итоге, получается экологически ответственное решение с малыми эксплуатационными расходами.

НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОСТОЙ ПРИ ОЧИСТКЕ

Технологический простой прямоточного оборудования достаточно мал благодаря безразборной (CIP) системе и встроенным функциям, таким как лицитиновая ванна (создает антипригарное покрытие на ленте), непрерывная система промывания ленты, система скребка на возвратной ленте для удаления остатков из зоны готовки. Эти меры позволяют избежать карамелизации, сокращают потенциальную угрозу возгорания и увеличивают продолжительность производственных циклов. В системе CIP используется рециркуляция воды и химических чистящих средств, что еще больше сокращает эксплуатационные расходы.

РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ GEA FLOWCOOK

- Паровая жарка и поджаривание в одной печи
- Равномерное обжаривание и натуральное поджаривание
- Сокращение времени приготовления и высокая рентабельность
- Две зоны с независимым управлением температурой и влажностью
- Встроенная система промывания ленты и смазывание лецитином
- Высокая производительность и малое время технологического простоя
- Сбалансированный воздушный поток, сокращающий расход энергии

GEA FlowCook поточная двухзонная печь

Наши ценности - это наша жизнь.

Высокое качество · Увлеченность · Честность · Ответственность · Разнообразие GEA

Концерн GEA Group является глобальной машиностроительной компанией с многомиллиардными объемами продаж, осуществляющей свою деятельность в более чем 50 странах. Компания была основана в 1881 г. и с тех пор является одним из крупнейших поставщиков инновационного оборудования и технологий. Акции концерна GEA Group представлены в индексе европейской биржи STOXX Europe 600.

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Bakel B.V.

P.O. Box 1, 5760 AA - Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Tel. +31 (0)492 349 349, Fax +31 (0)492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.
B03.04.00RU / 092013 © GEA Food Solutions