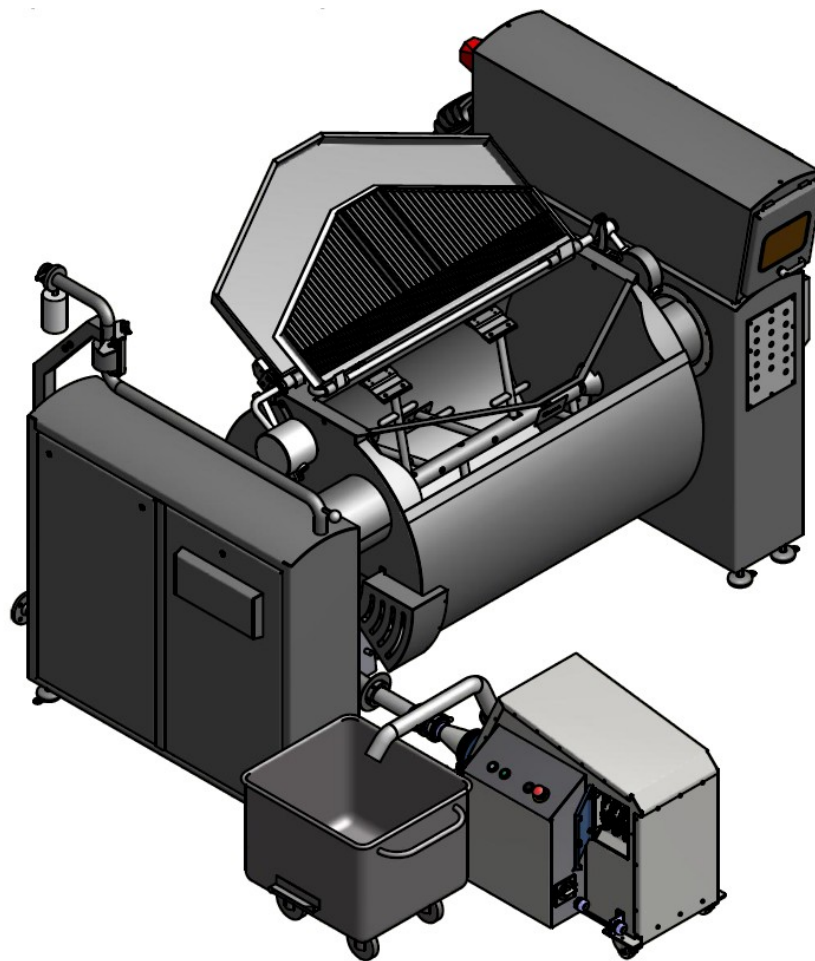


## Innovative Verfahren für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln



### **KIPPKO mit FZK-HPC-S1 EASY**

Systemintegration  
Kippkochkessel und Feinstzerkleinerung

## Technische Daten

### Anwendung:

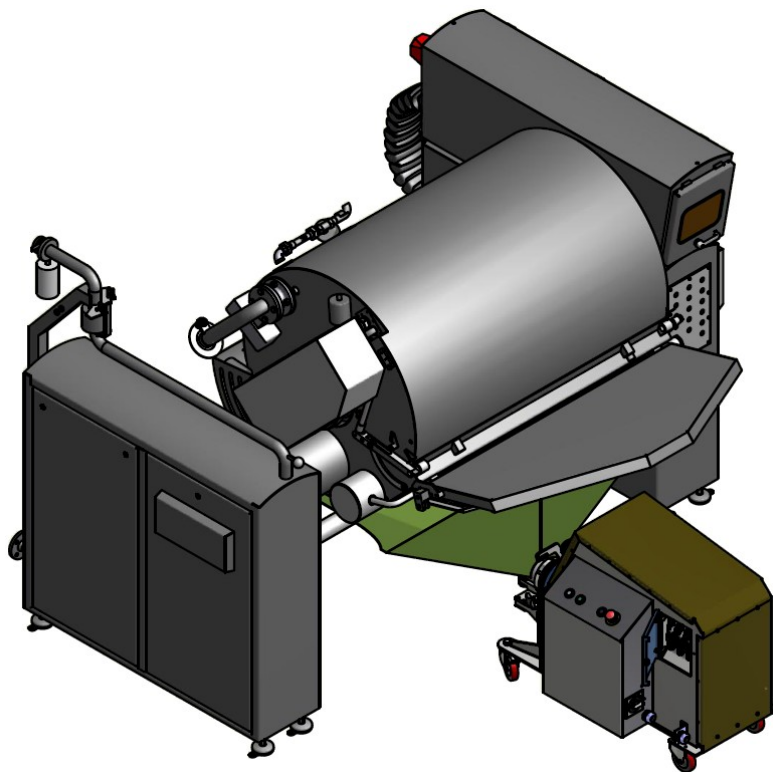
Zubereiten und Homogenisieren bzw. Feinstzerkleinern von Suppen, Soßen, Pürees, flüssigen Produkten mit Feststoffen, passierte Gerichte mit originalem und natürlich-aromatischem Geschmack

Produkte werden nach der Zubereitung im Kochkessel sofort homogenisiert bzw. feinst zerkleinert.  
Dieses kann im Umlauf oder im Durchlauf erfolgen.

### Ausführung:

Kippkochkessel KIPPKO oder alternativer Kochkessel mit nachgeschalteter Hempe Feinstzerkleinerungsanlage (z.B. FZK-HPC-S1-EASY)

- Anbraten von Fleisch bzw. Gemüse zur Erzeugung natürlicher Brataromen
- effektives und schnelles Kochen, gekoppelt mit intensiven und schonendem Mischen
- Anschluss des Feinstzerkleinerers mittels Schlauch oder Abkippen aus dem Kessel direkt in den angeschlossenen Trichter
- geeignet auch für zähfließende Produkte
- wählbare Feinheitsgrade durch individuelle Werkzeuge im Zerkleinerer



Kooperation mit

**HEMPE**