

Kookketel

Snel verwarmen en
koken van batches

heat it
mix it
hold it

enjoy it!





Rvs Kookketel

Standaard en op maat gemaakte
rvs kookketels

- ✓ Snel verwarmen en koken van batches
- ✓ Inhouse kennis van verwarmen, roeren en mengen
- ✓ Zowel handmatige als CIP reiniging mogelijk
- ✓ Diverse opties beschikbaar om de kookketel aan te laten sluiten op uw product en proces



Standaard of op maat gemaakte rvs kookketels voor uw product en proces

Kookketels zijn er in verschillende maten en worden in een groot aantal industrieën gebruikt. Gpi De Gouwe is fabrikant van rvs dubbelwandige kookketels die aansluiten bij uw producten en processen. Onze kookketels beginnen bij 50 liter en kunnen oplopen tot zo'n 12.5 m³.

Voor processen zoals koken en pasteuriseren is efficiënte verwarming van de tank cruciaal en kan worden verkregen op verschillende manieren. Wij zorgen voor de juiste combinatie van verwarmingsvermogen en isolatie op de tank, om uw product binnen de gewenste tijd op te warmen. Leg uw verwarmingscase direct aan ons voor. Wij denken graag mee over de meest efficiënte oplossing. Of dit nu om dimple, noppenplaat, een dubbele mantel, of half pipe gaat.



Modellen

Elke toepassing is anders. Daarom zijn onze kookketels zo samen te stellen dat deze perfect bij uw product en proces passen. Ook een volledig op maat ontworpen kookketel behoort tot de mogelijkheden.

	CK250	CK500	CK1000	CK1500	CK2000	CK3000
Werkvolume (L)	250	500	1000	1500	2000	3000
Cilindrische hoogte (mm)	600	800	1000	1200	1300	1500
Diameter (mm)	750	950	1200	1300	1400	1600
Werkhoogte	1450	1650	1850	2050	2150	2350
Totale hoogte (incl. aandrijving)	2100	2400	2600	2800	2900	3100
Outlet hoogte	500	500	500	500	500	500
Verwarmd oppervlak (m ²)	1,4	2,3	3,7	5,1	6,2	7,3
Vermogen aandrijving (kW)	1,1	1,5	2,2	3	3	4
Kooktijd bij 3barg (gemiddeld min.)	25	31	39	43	47	60
Maximum stoomdruk (barg)	4	4	4	4	4	4
Stoomverbruik (kg/hr)	90	150	230	320	390	450

Kookketel

heat it. mix it. h

Van enkele kookketels tot volledige proceslijnen

We begrijpen dat elke toepassing anders is. Daarom ontwerpen we onze tanks speciaal op uw specificaties. Van losse kookketels tot gehele kookketel proceslijnen of een volledig geïntegreerde oplossing opgebouwd op skid. Wij maken onze eigen rvs roerwerken en verzorgen indien gewenst, het benodigde leidingwerk en/of de automatisering, zodat we zeker kunnen zijn dat de kookketel het best aansluit op uw product en proces.



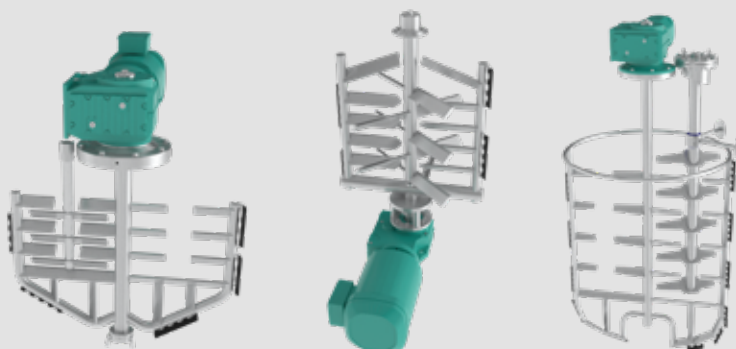
Opties

- Kantelbaar
- Geïntegreerd control panel
- Roerwerken
- Verwarmd (dimple, halfpipe)
- Loadcells
- Level switches
- Reinigungsansluitingen
- Op een frame geplaatste tank
- Diverse afwerkingsniveaus
- Diverse rvs varianten mogelijk (304, 316L, Duplex)

old it.

Optimale roerwerk & product combinatie

Voor processen zoals mixen, mengen en homogeniseren is het belangrijk om het juiste roerwerk of een combinatie van de juiste roerwerken te kiezen. Door onze jarenlange ervaring en kennis kunnen wij u adviseren welk type roerwerk of welke roerwerk-combinatie de beste oplossing is voor uw product of proces.



Roerwerken

- Hekroerwerk
- Ankerroerwerk
- Schrapend roerwerk
- Propeller roerwerk
- Onder aangedreven roerwerk
- Dispengeerschijf
- Rotor/stator
- Opvoerschroef
- Combiroerwerk
- Snelmenger
- Zijroerwerk
- Turbomenger
- Statiefmenger
- Statische menger
- Externe homogenisator

Afwerkingsniveau

Gpi hanteert standaard een hoog kwaliteitsniveau. Voor sommige toepassingen, zoals in de food industrie, zijn echter specifieke eisen van toepassing. Onze voedingsmiddelen tanks worden standaard met een inwendige ruwheid van Ra 0,8 opgeleverd, maar wij kunnen desgewenste kookketels met nog veel gladdere (en dus hygiënischere) binnenwanden produceren.





enjoy it!

Producten

Soepen en sauzen

Tomatensauzen
Sauzen
Dressings
Salsa
Hummus
Soep
Zetmeelslurry
Spreads

Confectionary/Zoetwaren

Vetcrème
Chocolade
Karamel

Fruit

Fruitvulling
Taartvulling
Fruitpuree
Jam
Marmelade
Fruitsaus
Appelpulp

Zuivel

Melkconcentraat
Kaassaus
Yoghurt

Food

Aardappelpuree
Machinaal ontbot vlees
Ready-to-eat vullingen
Ei
Gelei
Pindakaas

Cosmetica

Lotions
Crème
Wax
Tandpasta

Over Gpi De Gouwe

Experts in food process equipment voor verwarmen, koelen en mixen

Met meer dan 70 jaar ervaring begrijpen we de uitdagingen in de productieprocessen van voedingsmiddelen en cosmetica als geen ander. Onze apparatuur en systemen zijn dan ook perfect afgestemd op het optimaliseren van uw proces. Met in-house testfaciliteiten, de persoonlijke betrokkenheid van onze (proces) engineers bij uw project en gespecialiseerde partnerbedrijven, kunnen wij alle problemen rondom het verwarmen, koelen en mengen oplossen met een standaard product of een maatwerk oplossing.

Onderdeel van Gpi Group

Gpi De Gouwe is uitgegroeid tot een gevestigde naam in de procesapparatuur branche. Binnen de Process Equipment divisie van de Gpi Group verbinden we onze kennis en ervaring met procesapparatuur en bieden we de juiste oplossing voor uw proces. Gpi De Gouwe staat voor betrokkenheid, innovatie & kwaliteit.



Heeft u vragen over onze Kookketel? Wij helpen u graag!

Goudkade 8
2802 AA Gouda

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

