

Fleischerei : Gerätesteckbrief - Kochkessel

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Kochkessel mit Inhalten von 200 - 1000 Litern sind für große Kochgutmengen bestimmt und werden vorzugsweise in Fleischereien eingesetzt. Es werden meist mehrere Einheiten mit einem Fassungsvermögen zwischen 200 und 400 Litern ausgewählt.

Die Kochkessel eignen sich zum Garen und Brühen von Würsten und anderen Fleischwaren. Bei sehr großen Kochgutmengen (über 1000 Liter) kommen Kochschränke (Kochkammern) zum Einsatz. Kochkessel gehören nach DVGW- Richtlinie zu der Gerätegruppe B (mit offener Verbrennungskammer) und müssen somit an eine Abgasanlage angeschlossen werden. Die Abgase können auch von einer Dunstabzugshaube oder Lüftungsdecke abgeführt werden.

Sonderausführungen: Kesselinhalte bis 2000 Liter

Kochkessel



Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Heizöl EL
Gerätebezeichnung: Geräteart		Kochkessel Rechteckkessel		
Kesselinhalt	(Liter)	200 - 1000	200 - 1000	200 - 1000
Anschlußleistung:	(kW)	20 bis 80	15 bis 70	20 bis 80
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	302
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	3.100	9.000	3.250
Brennstoffkosten bei 100.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²	(€/a)	6.200	18.000	6.500
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i>				
Regelbarkeit		gut	sehr gut	gut
Wirkungsgrad		hoch	sehr hoch	hoch
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin		evtl. erforderlich	nicht erforderlich	evtl. erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	sehr gering	gering
Energiekosten		niedrig	sehr hoch	niedrig
Gerätehersteller <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bayha und Strackbein, Bröckelmann, Fessmann, Maurer, Reich, Stein		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, www.fleischerhandwerk.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Heizöl EL 6,5 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

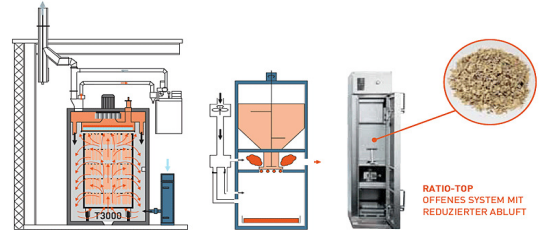
Fleischerei : Gerätesteckbrief - Koch- und Rauchkammer

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Eine Weiterentwicklung der Kochtechnik ist das Kochen in feuchter Luft oder gesättigtem Wasserdampf. Durch intensive Umwälzung der Kochatmosphäre wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung erreicht. Die **Kochkammern** werden mit bodenfahrenden Wagen beschildet. Hierdurch ist eine schnelle und einfache Beschickung möglich. Eine weitere Rationalisierung wird erreicht, wenn die gleichen Wagen auch für die **Rauchkammer** verwendet werden können.

Spezielle Kochkammern werden heute meistens nur in größeren Betrieben eingesetzt, die täglich eine gleiche Produktion haben. Meist sind diese Anlagen mit einem Raucherzeuger ausgestattet, so dass nach dem Kochprozeß geräuchert werden kann.

Abgasabführung nach (DVGW-Arbeitsblatt G 634) erforderlich!
Rauch- und Abgase von Räucheranlagen müssen über Rauch- und Abgasschornsteine abgeführt werden. Eine Reinigung der Räucherabgase ist von der Räucherwarenmenge abhängig!



Allgemeine Kenndaten:

Schema: Kochschrank mit Raucherzeuger

Energieträger:		Erdgas	Strom	Heizöl EL
Gerätebezeichnung: Kammerinhalt: (übliche Gerätegrößen)	(Liter)	Kochschrank/Kochkammer 700, 850, 1000, 2000, 3000		
Kammerinhalt: Anschlußleistung:	(Liter) (kW)	700 - 3.000 30 bis 50	700 - 3.000 12,0 - 30	700 - 3.000 30 bis 50
Primärenergiefaktor: CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	1,1 244	2,6 633	1,1 302
Marktübliche Investition: ¹⁾ Brennstoffkosten bei 30.000 kWh/a: ²⁾ Brennstoffkosten bei 60.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(T€) (€/a) (€/a)	auf Anfrage 1.860 3.720	auf Anfrage 5.400 10.800	auf Anfrage 1.950 3.900
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i> Regelbarkeit Wirkungsgrad Tanklager Abgaskamin (Rauchabführung) Betriebskosten (ohne Energiekosten) Energiekosten		gut hoch nicht erforderlich erforderlich gering niedrig	sehr gut sehr hoch nicht erforderlich nicht erford. / erford. sehr gering sehr hoch	gut hoch erforderlich erforderlich gering niedrig
Gerätehersteller <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Bayha und Strackbein, Bröckelmann, Fessmann, Maurer, Reich, Stein		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, www.fleischerhandwerk.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Heizöl EL 6,5 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Fleischerei : Gerätesteckbrief - Universalanlagen

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Rationelle Energieverwendung durch Prozeßtechnik sowie Personal- und Betriebskostenminimierung, führten zur Technologie der **Universalanlagen**. (Einsatztemperaturbereich bis 150 °C)

Mit diesen sogenannten Kombianlagen können alle Wärmebehandlungsverfahren wie Trocknen, Räuchern, Kochen, Reifen, Braten, nacheinander oder in beliebiger Reihenfolge durchgeführt werden. Diese Anlagen sind für alle Arbeitsgänge mit elektronischen Regel- und Überwachungseinrichtungen ausgestattet, die einen automatischen Programmablauf ermöglichen.

Die Vorteile gegenüber der Verfahrensschritte (Reifen, Kochen, Räuchern, Braten etc.) mit Einzelgeräten sind bei Kombianlagen:

- Qualitätsverbesserung und Zeitersparnis
- Geringer Platzbedarf gegenüber Einzelgeräten
- Produktionssteigerung

Abgasabführung nach (DVGW-Arbeitsblatt G 660) erforderlich, d. h. Rauch- und Abgase sind über Schornsteine abzuführen.



Universalanlage (Kombikammer)

Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Heizöl EL
Gerätebezeichnung:		Universalanlage/Kombikammer		
Kammerinhalt:	(Liter)	800 - 3.000		
Anschlußleistung:	(kW)	20,0 bis 90	12,0 bis 60	20,0 bis 90
Großanlagen	(kW)	bis 250	bis 250	bis 250
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	302
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	3.100	9.000	3.250
Brennstoffkosten bei 100.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	6.200	18.000	6.500
Beurteilung der Energieträger: <i>(wesentliche Merkmale)</i>				
Regelbarkeit		gut	sehr gut	gut
Wirkungsgrad		hoch	sehr hoch	hoch
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin (Rauchabführung)		erforderlich	/ erforderlich	erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	sehr gering	gering
Energiekosten		niedrig	sehr hoch	niedrig
Gerätehersteller <i>(eine Auswahl namhafter Hersteller)</i>		Autotherm, Bayha und Strackbein, Fessmann, Maurer, Reich, Stein		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, www.fleischerhandwerk.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Heizöl EL 6,5 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).

Fleischerei : Gerätesteckbrief - Brat- und Backanlagen

Produktbeschreibung und Einsatzgebiet:

Für eine Vielzahl von Fleischereiprodukten werden Prozeßtemperaturen von über 200 °C benötigt. Dafür stehen **Brat- und Backanlagen** in unterschiedlichen Gerätegrößen zur Verfügung.

In vielen modernen Fleischereifachgeschäften gewinnt der Service-Bereich zunehmend an Bedeutung. So gehören beispielsweise die Herstellung von Warmbraten, Grill- und Fertiggerichte, Suppen- und Einkochgerichte (sogen. "Heiße Theke") ebenso in diesen Bereich wie die üblichen Wurst und Fleischwaren.

Weitere Eßwaren, wie Frikadellen, gebratene Koteletts, heiße Würstchen, Roastbeef usw., werden in kleinen Backgeräten (Heißumluft bzw. Heißluftdämpfer) frisch hergestellt. Bei großen einheitlichen Warenmengen werden die Wärmeprozesse in Backkammern, die mit Wagen beschildet werden, zubereitet.

Brat- und Backanlagen mit einem Anschluß größer 14 kW müssen an eine Abgasanlage angeschlossen werden.



Backanlagen



Allgemeine Kenndaten:

Energieträger:		Erdgas	Strom	Heizöl EL
Gerätebezeichnung: Gerätearten		Brat- und Backanlagen Heißluftbacköfen / Backschränke		
Anschlußleistung:	(kW)	10 bis 90	8 - 70	10 bis 90
Primärenergiefaktor:		1,1	2,6	1,1
CO ₂ -Emissionen:	(g/kWh)	244	633	244
Marktübliche Investition: ¹⁾	(T€)	7 - 40	6 - 35	7 - 40
Brennstoffkosten bei 25.000 kWh/a: ²⁾	(€/a)	1.550	4.500	1.700
Brennstoffkosten bei 50.000 kWh/a: ²⁾ (Bedarfs- und Geräteabhängig) ²⁾	(€/a)	3.100	9.000	3.400
Beurteilung der Energieträger: (wesentliche Merkmale)				
Regelbarkeit		sehr gut	gut	sehr gut
Wirkungsgrad		hoch	sehr hoch	hoch
Tanklager		nicht erforderlich	nicht erforderlich	erforderlich
Abgaskamin		evtl. erforderlich	nicht erforderlich	evtl. erforderlich
Betriebskosten (ohne Energiekosten)		gering	gering	gering
Energiekosten		niedrig	hoch	niedrig
Gerätehersteller (eine Auswahl namhafter Hersteller)		Fessmann, Electrolux, eloma, Krefft, Küppersbusch, MKN - Maschinenfabrik, Fessmann, Maurer, Reich, Stein		

Weiterführende Informationen:

www.gewerbegas.info / Internetangebote der Hersteller, www.fleischerhandwerk.de

Quellenangaben:

Allgemeine Quelle: Herstellerangaben / Zahlenmaterial BDEW (wenn nicht anders erwähnt).

(1): Richtwerte, Abweichungen können sich durch Hersteller und Ausstattungsänderungen ergeben.

(2): Richtwerte, ohne Berücksichtigung der Wirkungsgrade, aktuelle Energiepreise sind beim zuständigen Energieversorgungsunternehmen und Brennstoffhandel zu erfragen. Für die Berechnung wurde ein Durchschnittspreis von 6,2 ct/kWh für Erdgas angenommen, beim Heizöl EL 6,5 ct/kWh und beim Strom 18 ct/kWh (Durchschnitt aus Hoch- und Niedrigtarif).