

Brökelmann  
Industriekessel

**Brökelmann**

## Kontakt

Brökelmann Geräte-  
und Anlagenbau GmbH & Co.

Hauptstraße 21  
59755 Arnsberg  
Telefon: +49 (0) 2932 941 90-0  
Fax: +49 (0) 2932 941 90-70 1  
E-Mail: [info@broekelmann.eu](mailto:info@broekelmann.eu)

**EFFIZIENT**

Überlegene  
**Qualität**

**Sicherheit**

Koche **SMART**



**KESSEL**  
mit  
**KIPPKORB**

For  
more than 50  
Years!



Brokelmann ist ein weltweiter Anbieter von Edelstahlgeräten und -zubehör für die Industrie.

Brokelmann Kochkessel dienen der effizienten und effektiven Zubereitung großer Mengen von Lebensmitteln in gewerblichen oder industriellen Betrieben. Diese Kessel sind für die Verarbeitung großer Mengen an Zutaten ausgelegt und werden häufig in Lebensmittelverarbeitungsbetrieben, Restaurants, Cateringservices und Großküchen eingesetzt.

Industrielle Kochkessel sind für die Verarbeitung großer Mengen von Lebensmitteln ausgelegt und ermöglichen das effiziente Kochen großer Mengen in einem einzigen Arbeitsgang. Dies ist entscheidend für die kommerzielle Lebensmittelproduktion, wo große Mengen benötigt werden, um die Nachfrage zu decken.

Effizienz: Sie sind auf Energieeffizienz ausgelegt und verfügen über Funktionen wie Isolierung zur Minimierung von Wärmeverlusten und Optimierung der Kochzeiten. Dies trägt zur Senkung der Betriebskosten und zur Verbesserung der Gesamtproduktivität bei.

Vielseitigkeit: Industriekessel sind vielseitig einsetzbar und können für eine Vielzahl von Kochmethoden verwendet werden, z. B. zum Kochen, Garen, Schmoren, Dünsten und sogar zum Braten, je nach Ausführung und Ausstattung. Diese Vielseitigkeit ermöglicht die Zubereitung verschiedener Arten von Gerichten.

Die Qualität: Sie sind so konstruiert, dass sie gleichmäßige Gargergebnisse gewährleisten und die Qualität der Lebensmittel auch bei großen Mengen erhalten. Diese Konsistenz ist entscheidend für die Einhaltung von Qualitätsstandards.

Sicherheit und Hygiene: Industrielle Kochkessel sind mit Sicherheitsmerkmalen wie Temperaturregelungen ausgestattet, um Unfälle zu verhindern. Außerdem bestehen sie typischerweise aus AISI 304, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und strenge Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit erfüllen.

Anpassung: Viele industrielle Kochkessel bieten Anpassungsoptionen, um unterschiedlichen Kochanforderungen und -vorlieben gerecht zu werden. Dies kann Funktionen wie einstellbare Temperatureinstellungen, Mischfähigkeiten und programmierbare Steuerungen umfassen.

Insgesamt besteht das Hauptziel industrieller Kochkessel darin, eine zuverlässige und effiziente Lösung für die großflächige Lebensmittelzubereitung bereitzustellen, die eine gleichbleibende Qualität gewährleistet und den Anforderungen der kommerziellen Lebensmittelproduktion entspricht.



Präzise Temperaturregelung: Indirekte Heizsysteme ermöglichen eine präzisere Kontrolle der Kochtemperaturen, was für empfindliche Lebensmittel oder Rezepte, die spezifische Kochbedingungen erfordern, entscheidend ist.  
Gleichmäßige Wärmeverteilung: Die Flüssigkeit im Mantel verteilt die Wärme gleichmäßig um das Kochgefäß, was eine gleichmäßige Erwärmung der Lebensmittel im Inneren sicherstellt. Dies hilft, heiße Stellen zu vermeiden und sorgt für gleichmäßige Kochergebnisse im gesamten Batch.  
Energieeffizienz: Während indirekte Heizsysteme möglicherweise etwas längere Heizzeiten im Vergleich zu direkten Heizmethoden erfordern, sind sie auf lange Sicht in der Regel energieeffizienter.

ENERGIE  
EFFIZIENZ

Schonende, gleichmäßige Erwärmung  
für empfindliche Speisen



Ausgießer verhindert das Verschütten



Elektrisch angehobener Korb

# Optionen:

- # Stoßfänger
- # verschiedene Körbe
- # verschiedene Ventile

400L  
200L



Indirekte Heizsysteme können eine Vielzahl von Kochtechniken und Rezepten bewältigen, einschließlich empfindlicher Saucen, Puddings, Suppen und Eintöpfe. Die Fähigkeit, Temperaturen präzise zu kontrollieren, ermöglicht eine größere Flexibilität beim Kochen verschiedener Arten von Lebensmitteln, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.