

 **berief**

Nahrungsmittelmaschinen

FOOD MACHINES FOR A NATURALLY BETTER TASTE

PRODUKTPROGRAMM - Maschinen und Anlagen -

Innovative Verfahren für die
thermische Verarbeitung von Lebensmitteln



Für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!



KIPPKO

Kippbarer Koch- und Bratkessel

- kochen
- braten
- bräunen
- garen
- dünsten
- schmoren
- mischen
- kühlen



KIPPKO 400 JUNIOR

Kippbarer Koch- und Bratkessel

- kochen
- braten
- bräunen
- garen
- dünsten
- schmoren
- mischen



DUBRA

Kontinuierliche Teflon®-Kontaktbratanlage

- braten
- bräunen
- garen



DUBRA 1/600

Kontinuierliche Teflon®-Bratanlage
- Ausführung für Technikum und Kleinkapazitäten -

- braten
- bräunen
- garen



HODAKO-S

Kochkessel mit kippbarem Korb

- kochen
- blanchieren
- garen



KIPPBRATPFANNE MIT RÜHRWERK

Kippbare Edelstahlbratpfanne

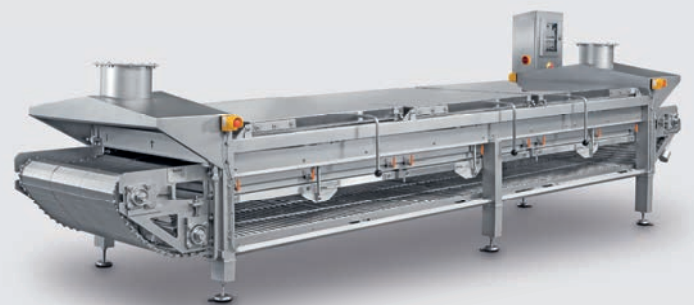
- braten
- schmoren
- bräunen
- garen



HODAKO-S-3

Koch- und Kühlanlage mit kippbarem Korb

- | | |
|---------------|---------------|
| • kochen | • kochen |
| • blanchieren | • blanchieren |
| • garen | • garen |



DAMPFGARTUNNEL

Kontinuierliche Bandanlage

- dämpfen
- garen
- blanchieren



KIPPBRATPFANNE

Kippbare Edelstahlbratpfanne

- braten
- schmoren
- bräunen
- garen



DISPERGIERKESSEL

Soßenherstellung

- kochen
- dispergieren
- mischen

PRODUKTPROGRAMM - Maschinen und Anlagen -

Innovative Verfahren für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln

Hochwertige Produkte aus dem Hause Berief

...für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!





KIPPKO MIT FZK-HPC-S1 EASY

Kippkochkessel und Feinstzerkleinerung

- homogenisieren
- feinstzerkleinern



HEBE- KIPPVORRICHTUNG HKV

Hebe- Kippvorrichtung für individuelle Anwendungen

- Befüllung

Berief Nahrungsmittelmaschinen GmbH & Co. KG

Seit mehr als 70 Jahren steht der Name Berief für innovative Maschinen und Anlagen zur thermischen Bearbeitung verschiedener Lebensmittel. Als Familienunternehmen unter der Leitung von Dipl.-Wirt.-Ing. Theodor W. Berief ist die Marke "Berief" über die nationalen Grenzen hinaus weltweit bekannt. Mit eigenständigen Vertretungen im Ausland wird eine Exportquote von nahezu 70 % erreicht.

Modernste Technologien für hochwertige Lebensmittel

Die thermische Behandlung von Lebensmitteln steht im Fokus des Familienunternehmens Berief, das mit Maschinen und Anlagen, aber auch mit ganzen Produktionslinien, auf kundenspezifische Bedürfnisse eingehen kann. Grundlagen für die enorme Flexibilität der Produkte sind zum einen die hochqualifizierten Mitarbeiter des Unternehmens und zum anderen das moderne Konstruktions- und Produktionspotenzial.

CAD-Systeme und neueste Fertigungstechniken eröffnen Berief die Möglichkeit, neben den standardisierten Maschinen und Anlagen ganz spezielle Verfahrenslinien zu entwickeln und zu bauen. Dazu können die zahlreichen Kunden von Berief ihre Produkte zunächst im hauseigenen Versuchszentrum, dem Berief-Technikum, testweise herstellen, sodass aus den Erfahrungen und Ergebnissen eine belastbare Grundlage zur Entwicklung neuer Verfahrenslinien gewonnen werden kann. Mit diesem aufwändigen Alleinstellungsmerkmal können Innovationen direkt vom Kundenbedarf abgeleitet werden.

Leistungsspektrum

Die industrielle Herstellung von Fertiggerichten wird schon seit 40 Jahren von den Kippkochkesseln KIPPKO des Unternehmens Berief geprägt. Mit der Teflon®-Kontaktband-Bratanlage DUBRA können Lebensmittel nicht nur ohne zusätzliches Fett angebraten, sondern auch gegart und gebräunt werden.

Die elektrischen Kippbratpfannen von Berief finden sich in vielen industriellen Großküchen, denn sie sind mit der gleichmäßigen Hitzeverteilung auch für die Herstellung kleinerer Chargen geeignet. Flüssige Produkte wie zum Beispiel Saucen, Dressings oder Süßspeisen lassen sich optimal im Dispergierkessel zubereiten. Als besonders flexibel erweisen sich die verschiedenen Berief Hochdruckdampf-Kochkessel mit schwenkbaren Einsatzkörben, denn sie lassen sich einzeln verwenden oder für bestimmte Verfahren auch mit einer Kühleinheit kombinieren. Mit dem kontinuierlichen Industrie-Wok von Berief können die verschiedensten Gerichte gebraten und gegart werden.

Offt werden Standardanlagen den individuellen Kundenanforderungen angepasst. Den erforderlichen Leistungen entsprechend werden Produktionslinien zur chargenweisen oder kontinuierlichen Produktion gemeinsam mit dem Kunden entwickelt. Darüber hinaus bietet Berief den europaweiten Vertrieb von kontinuierlichen Kochanlagen mit Direkt Dampf für einen australischen Hersteller.