

VACUUM TUMBLERS
BY GERNAL





- Die letzten 30 Jahre sind die Maschinen von Gernal nachdrücklich in vielen Fleischwarenfabriken anwesend. Gernal hat insbesondere in der Schinken-, Geflügel- und Fischproduktion mehrere fortgeschrittene Technologien entwickelt für das Salzen, Massieren, Trocknen, Rauchen, Kochen und Backen.

Die Qualität der Fleischwaren wird in hohem Masse durch die Temperatur, die Intensität der Massage und die vernünftige Verwendung des Vakuums bestimmt. Die neueste Generation "Gernal"-Tumbler ist äusserst geeignet für Behandlungen, in denen Vakuum, Temperaturregelung und sorgfältiges aber gründliches Massieren mit Fachkenntnis zu einem harmonischen Ganzen vereinigt worden sind.

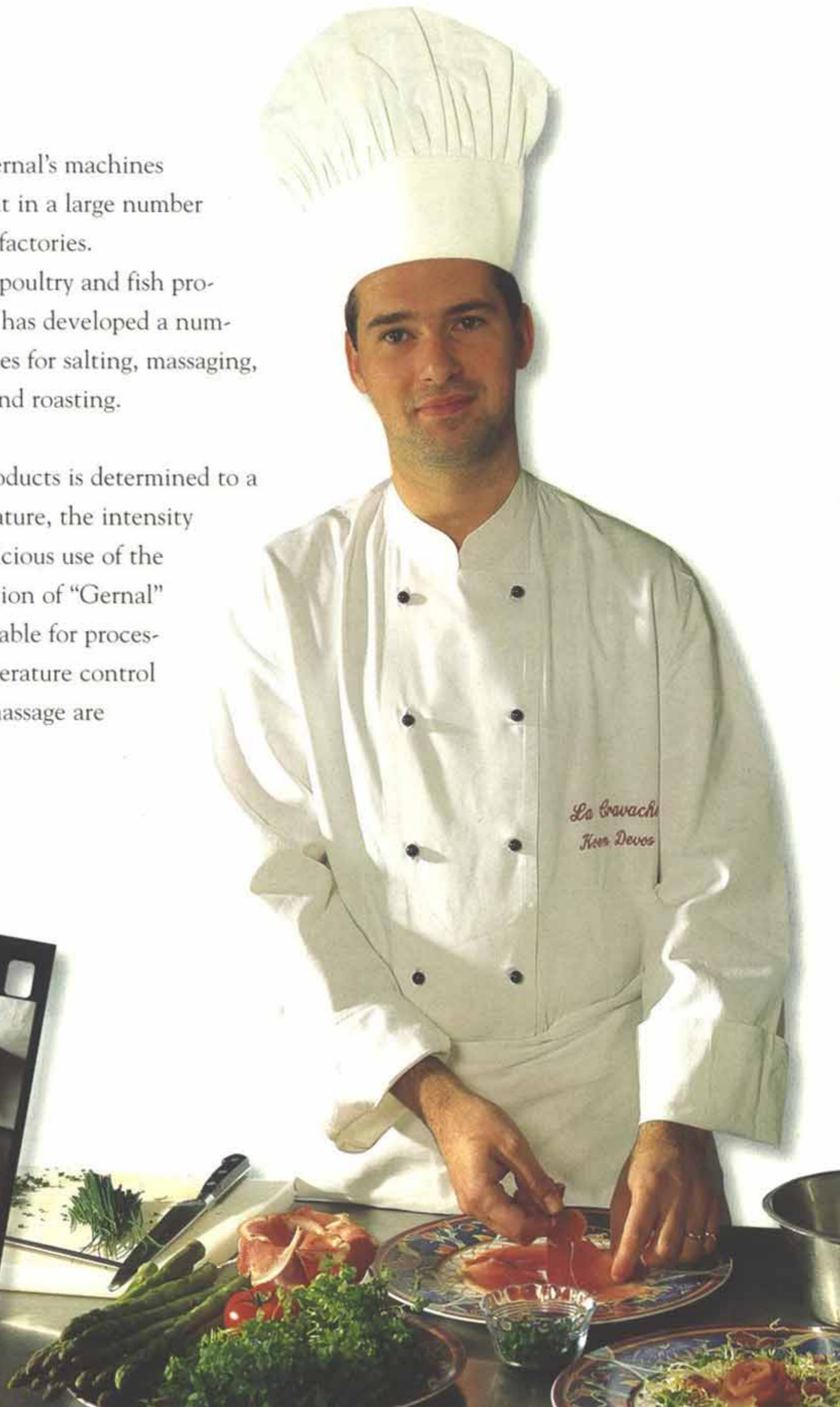


- Gernal vacuumtumblers: Top quality
- Gernal Tumbler: Spitzenklasse

CE

- Over the past 30 years, Gernal's machines have been explicitly present in a large number of meat and fishprocessing factories. It is especially in the ham, poultry and fish production sector that Gernal has developed a number of advanced technologies for salting, massaging, drying, smoking, cooking and roasting.

The quality of the meat products is determined to a large extent by the temperature, the intensity of the massage and the judicious use of the vacuum. The latest generation of "Gernal" tumblers is particularly suitable for processes in which vacuum, temperature control and careful but thorough massage are expertly blended together.



- Tumbler with cooling

- Trommel mit Kühlung



- In standard tumblers, frictional heat can occur during the massaging, resulting in an uncontrolled temperature increase in the drum.

The "Gernal"-tumbler with cooling jacket provides a solution to this problem. Thanks to the direct contact with the cooled cylinder wall, the temperature of the meat products is decreased rapidly and is kept at a low level. The temperature of the cooling liquid can be set between $+10^{\circ}\text{C}$ and -5°C . The tumbler can be installed in a non-chilled room, without any problems.

- Bei den Standardtumbler kann während der Massage Reibungswärme entstehen, was eine unkontrollierte Temperatursteigerung im Kübel zur Folge hat.

Die "Gernal"-Trommel mit Kühlwand bietet die Lösung dieses Problems. Durch den direkten Kontakt mit der Kühlwand wird die Temperatur der Fleischwaren schnell gesenkt und kontrolliert niedrig gehalten. Die Temperatur der Kühlflüssigkeit ist zwischen $+10^{\circ}\text{C}$ und -5°C einstellbar. Die Tumbler kann ohne Probleme in einem nichtgekühlten Raum aufgestellt werden.

- Standard Tumbler

- Standard Tumbler



VACUUM TUMBLERS BY GERNAL



1 SMALL V-SHAPED RIBS FOR SOFT MASSAGING.
KLEINE V-FÖRMIGE RIPPEN FÜR EINE SANFTE MASSAGE.

The products are not scooped up, but roll and slide across the bottom of the tumbler.

Die Produkte werden nicht aufgeschauelt, sondern rollen und rutschen über den Boden der Tumbler.

2 LARGE SCOOP FOR INTENSIVE MASSAGE.
GROSSE SCHAUFEL FÜR EINE INTENSIVE MASSAGE.

The products are lifted up by the scoop and treated more intensely without being damaged.

Die Produkte werden durch die Schaufel aufgenommen und also stärker bearbeitet, ohne dabei beschädigt zu werden.



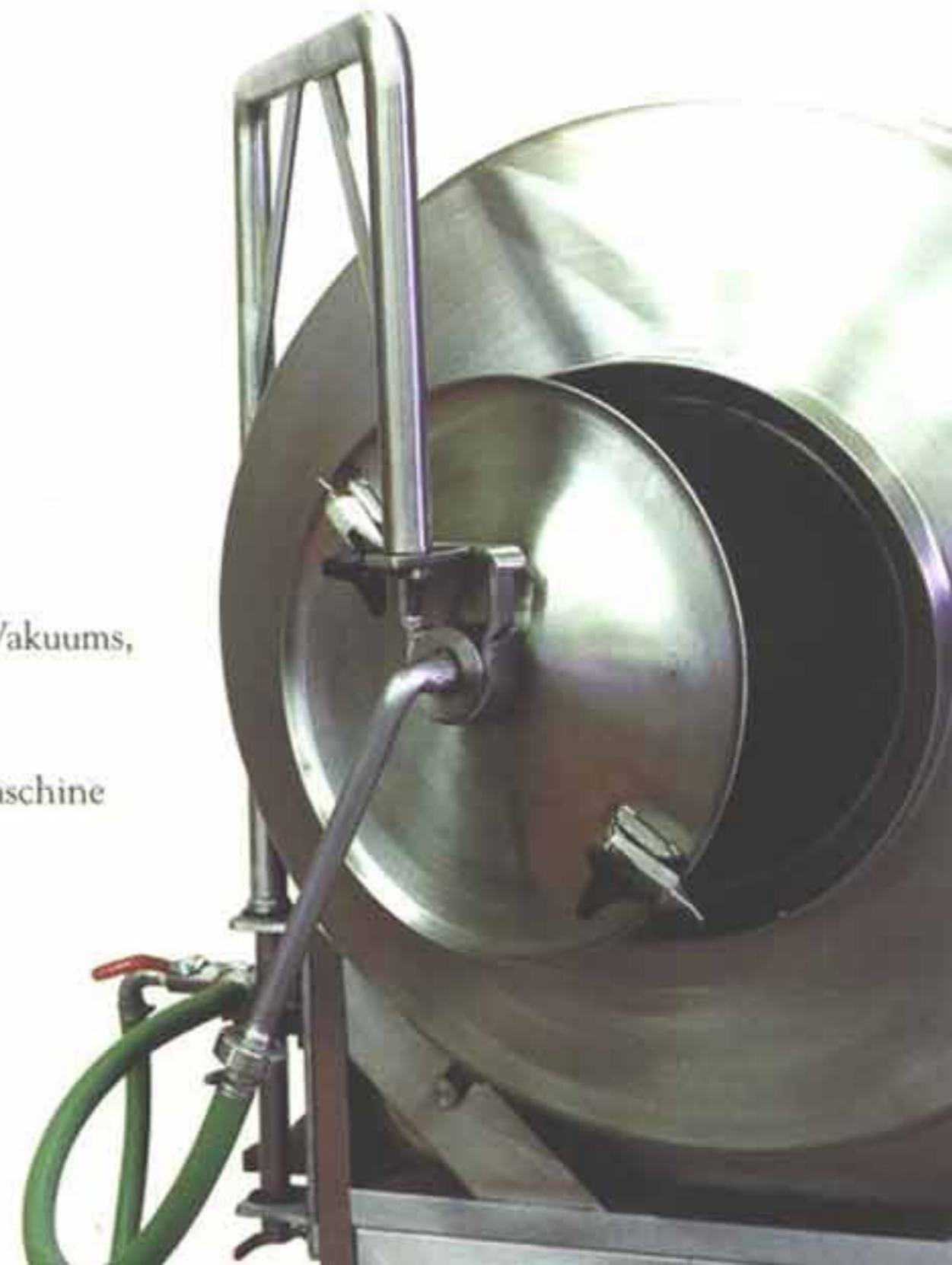
● A whole range of applications

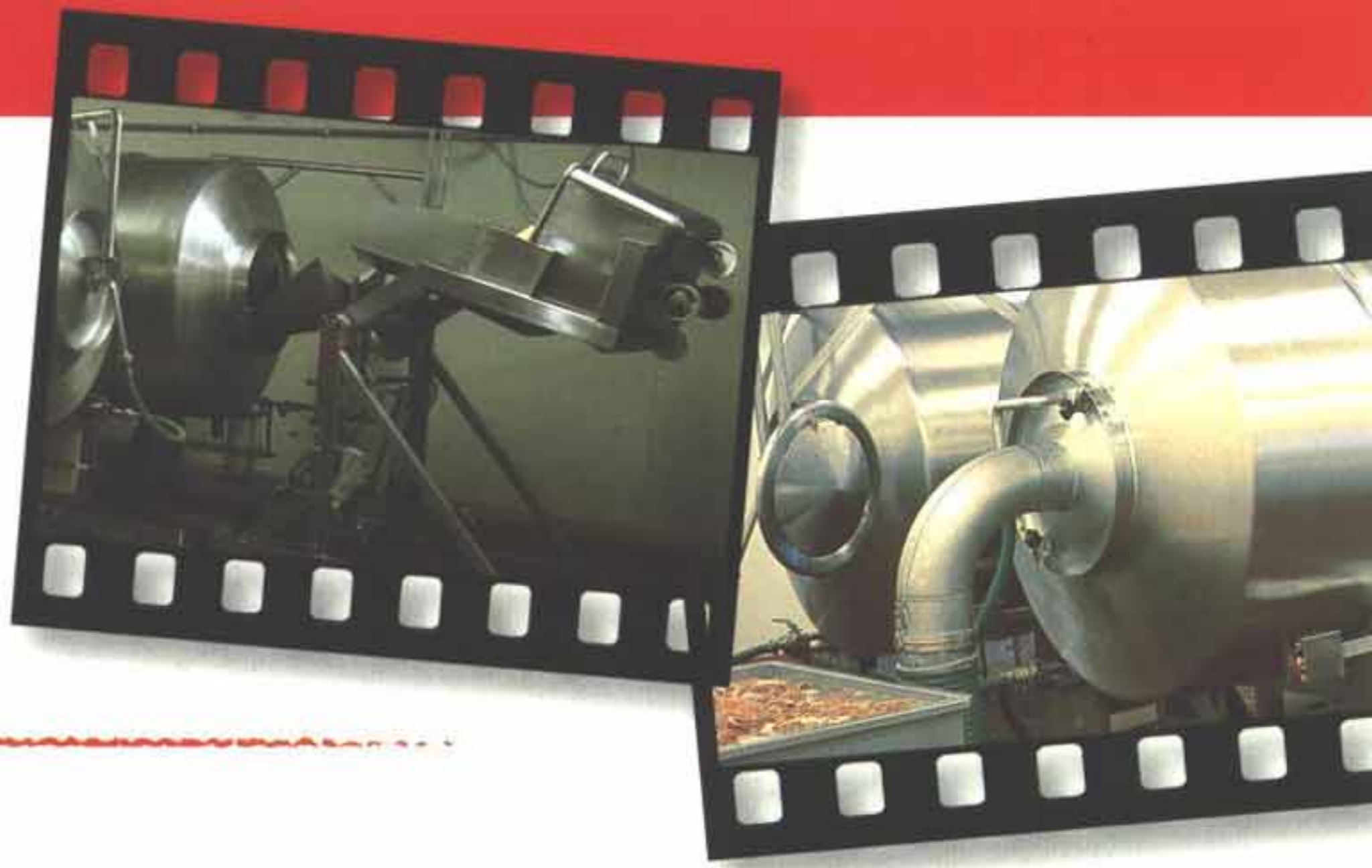
■ Eine Unzahl Anwendungen

- - Legs with adjustable height
- Plat thickness of the tumbler tank: 4 mm
- Double chain drive via the rear axle
- Water separator + plexiglass bowl prevents the vacuum pump from getting dirty.
- Electronic control with digital display of temperature, vacuum and total running time.
- Setting of delay time, rotating time, resting time, aeration, depth of the vacuum, drumspeed.
- Shielding and protection of all moving parts.
- Audible and visual alarm when starting and visual alarm when the machine is rotating.
- Continuously variable speed.
- Cooling wall with glycol.
- Vacuum loading or loading with mobile lifting device.
- Automatic forward tilting during the emptying.
- Hour counter on the vacuum pump.
- Temperature control.
- Available in various sizes, with contents from 250 l to 6000 l.

- - Füße mit verstellbarer Höhe
- Trommelkübel mit einer Plattenstärke von 4 mm
- Antrieb mit doppelter Kette über die Hinterwelle
- Ein Wasserabscheider + ein Plexiglasbehälter schützen die Vakuumpumpe gegen Verschmutzung
- Elektronische Steuerung mit Digitalanzeige der Temperatur, des Vakuums und der Gesamtlaufzeit
- Einstellung der Wartezeit, der Drehzeit, der Ruhezeit, der Belüftung, der Tiefe des Vakuums, der Geschwindigkeit des Kübels
- Abschirmung und Schutz aller bewegenden Teile
- Schall- und visueller Alarm beim Starten und visueller Alarm beim Drehen der Maschine
- Stufenlos regelbare Geschwindigkeit
- Kühlwand mit Glycol
- Vakuumbeladung oder Beladung mit fahrbarer Hebevorrichtung
- Automatisches nach vorne Kippen während der Leerung
- Stundenzähler auf der Vakuumpumpe
- Temperaturüberwachung
- In verschiedenen Grössen verfügbar, mit einem Fassungsvermögen von 250 l bis 6000 l.

CE





- The tilting system

- Das Kippsystem

- During the emptying, the entire machine is tilted forward. The hydraulic lifting device is controlled by means of the microprocessor. The advantages are obvious:
 - The emptying is quicker and the entire content of the tumbler is taken out in an efficient way.
 - During the massage, the machine can be tilted further backwards, so that the content is enlarged.
- Während der Leerung wird die ganze Maschine nach vorne gekippt. Die hydraulische Hebevorrichtung wird über einen Mikroprozessor gesteuert. Die Vorteile sind überdeutlich:
 - Das Leeren geschieht schneller und der ganze Inhalt des Kübels wird auf eine effiziente Art und Weise nach aussen gebracht.
 - Während der Massage selbst kann die Maschine nach hinten gekippt werden, so dass der Inhalt grösser wird.

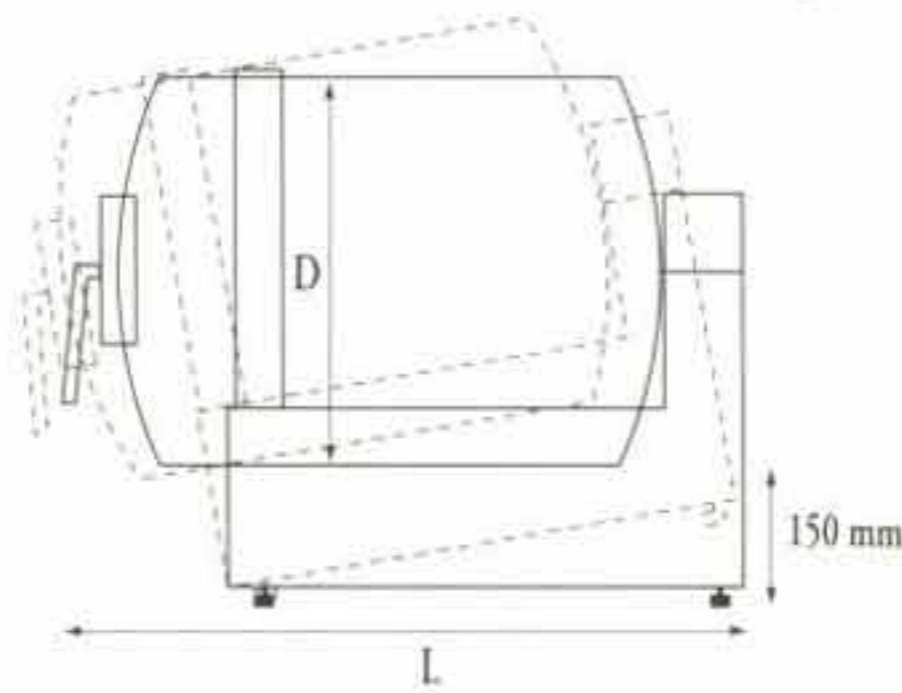
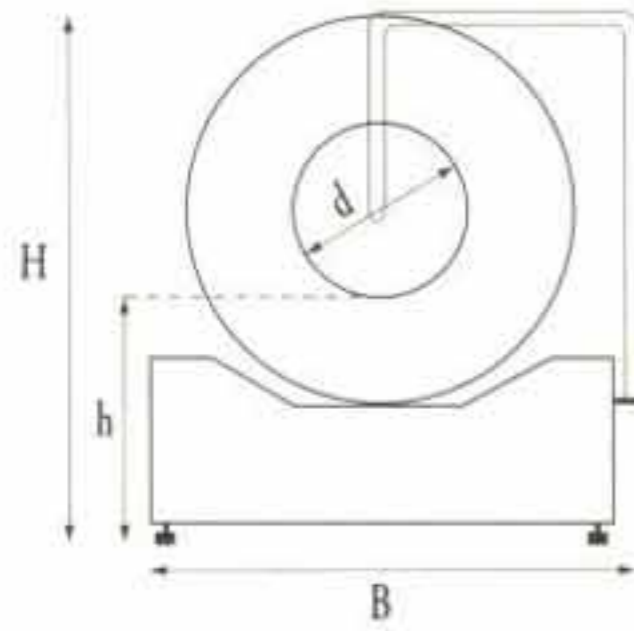
- The filling of the tumbler

- Das Füllen der Trommel

- - The automatic suction system:
 - Via the vacuum in the tank, pieces of meat with a diameter up to 150 mm can be sucked up into the tumbler through the lid.
- The hydraulic tilting device:
 - Several tumblers can be operated by means of a mobile tilting device for Eurostandard bins.
- - Das automatische Ansaugsystem:
 - Durch das Vakuum im Kübel können Stücke mit einem Durchmesser bis 150 mm durch den Deckel in die Trommel aufgesogen werden.
- Die hydraulische Wagenkippvorrichtung:
 - Mit einer fahrbaren Wagenkippvorrichtung für Euronorm-Wagen können verschiedene Trommeln bedient werden.

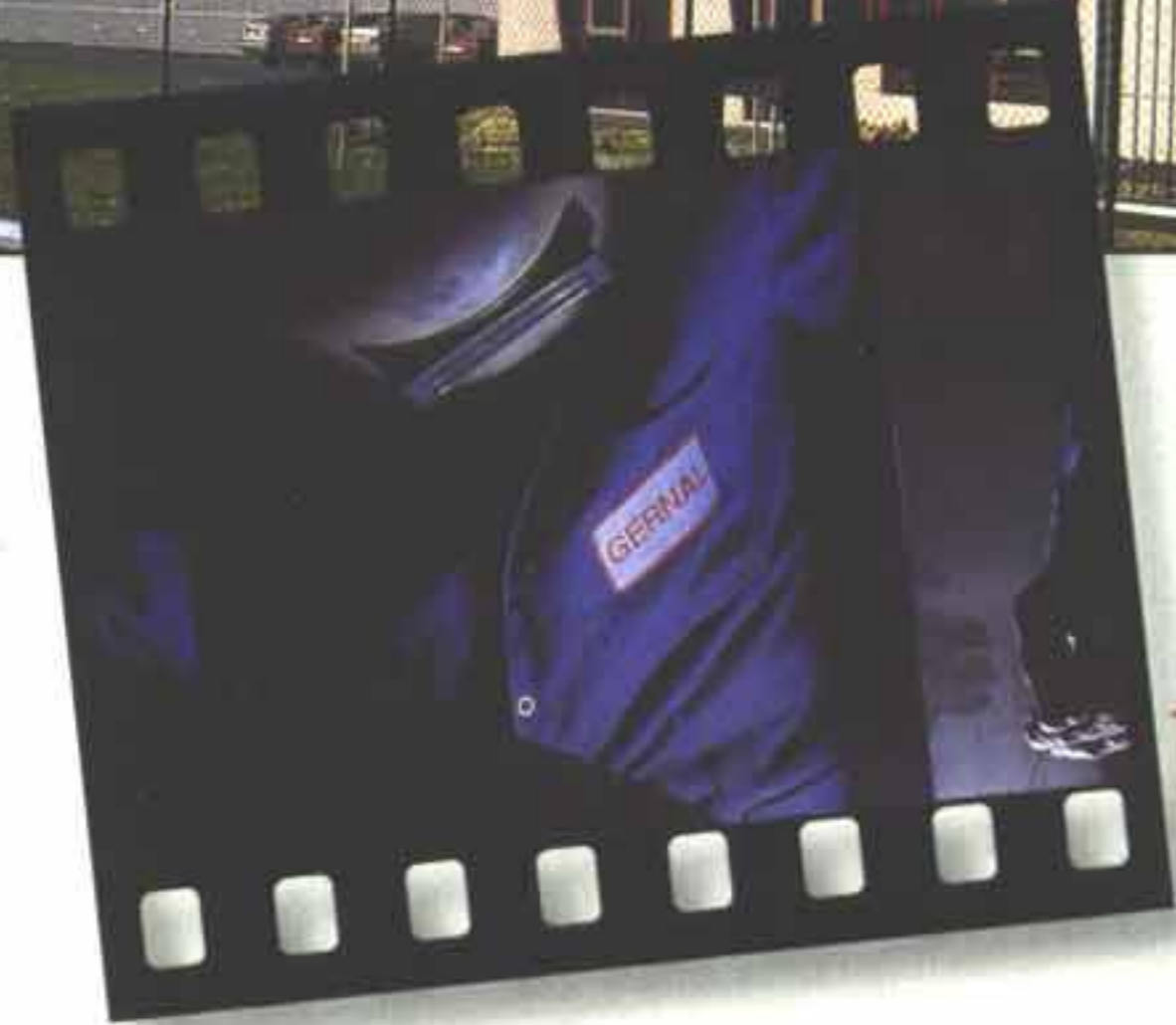


VACUUM TUMBLERS BY GERNAL



| HBV | 15 | 30 | 60 | 120 | 180 | 250 | 360 |
|------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| Volume | 250 l. | 500 l. | 1000 l. | 2000 l. | 3000 l. | 4000 l. | 6000 l. |
| Capacity (net) | 100 kg | 250 kg | 500 kg | 1000 kg | 1500 kg | 2000 kg | 3000 kg |
| B | 800 | 1100 | 1100 | 1500 | 1500 | 1500 | 1820 |
| L | 1300 | 1200 | 1700 | 2300 | 3050 | 3750 | 3500 |
| H | 1400 | 2000 | 2000 | 2400 | 2400 | 2400 | 2750 |
| h | 950 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1635 |
| D | 700 | 1000 | 1000 | 1400 | 1400 | 1400 | 1700 |
| d | 500 | 500 | 500 | 600 | 600 | 600 | 700 |
| Motor (KW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 1,5 | 2,2 | 4 | 5,5 |
| Vacuumpump (KW) | 0,37 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2,2 |
| Amperage | 16 A | 16 A | 16 A | 16 A | 32 A | 32 A | 32 A |





Gernal,

● strong in the food industry

■ stark in der Nahrungsmittelindustrie

● NV Gernal has a lot to offer:

- A flexible SME, which does not only manufacture standard products, but also custom-made stainless steel products.
- State-of-the-art drying, smoking, cooking and roasting units, with a choice between the types of microprocessors and three types of smoke generators (sawdust, friction or liquid smoke).
- Circular and rectangular kettles with tilting facility and mounting a mixer or an agitator.

Our range also includes:

- vacuumtunnels
- handwashbasins and knife sterilizers
- siphons and drains
- trollies, tables, bins and tubs
- frying ovens and cooking tunnels

■ NV Gernal hat viel zu bieten:

- Ein flexibler Mittelbetrieb, das nicht nur Standardartikel, sondern auch viele Produkte aus Edelstahl nach Kundenwunsch herstellt.
- Die modernsten Trocken-, Räucher-, Koch- und Backanlage mit Wahl zwischen drei Typen von Mikroprozessoren und drei Typen von Raucherzeugern (Sägemehl, Friction oder flüssig Rauch).
- Runde und rechteckige Kochkessel mit Möglichkeit zum Kippen und zum Montieren eines Mischwerks und eines Mischers.

Unser Warenangebot enthält ebenfalls:

- Vakuumtunneln
- Handwaschbecken und Messersterilisatoren
- Senken und Rinnen
- Gestelle, Tische, Behälter und Kübel
- Bratofen und Kochtunnel

GERNAL
G

nv GERNAL sa

Kazernenweg 12 - 14

Chemin des Casernes

B -7780 KOMEN - COMINES

tel.: +32 56 55 95 55

fax.: +32 56 55 95 50