

Speiseeismaschinen

Herr Könncke 2016



Speiseismaschinen

- Unterscheidung generell
 1. traditionelle Eismaschinen
 2. automatische Eismaschinen
 3. Kombieismaschinen

Speiseeismaschinen

- 1. traditionelle Eismaschinen
auch Spatelmaschinen



Speiseeismaschinen

- automatische Eismaschinen
auch „Freezer“ genannt



Speiseeismaschinen

- Horizontal
- Vertikal
- Diagonal



Speiseismaschinen

- Kombieismaschinen
→ Kochzylinder und Gefrierzylinder



Funktionsweise traditionelle Eismaschinen

- Eiskessel ist von einer Flüssigkeit umgeben. Diese Flüssigkeit (Glykol) wird gekühlt und gibt die Kälte nach innen, an den Eismix, ab.



traditionelle Eismaschinen

Knetewelle



traditionelle Eismaschinen

- „Glykol“, muss lebensmittelecht sein
- Knetewelle muss „silberfarbig“ sein
- Kesselwelle muss „silberfarbig“ sein
- Kunststoffkegel muss geschlossen sein
- Kunststoffdeckel ohne Risse
- Simmerring muss dicht sein !! ÖL/ Fett !!

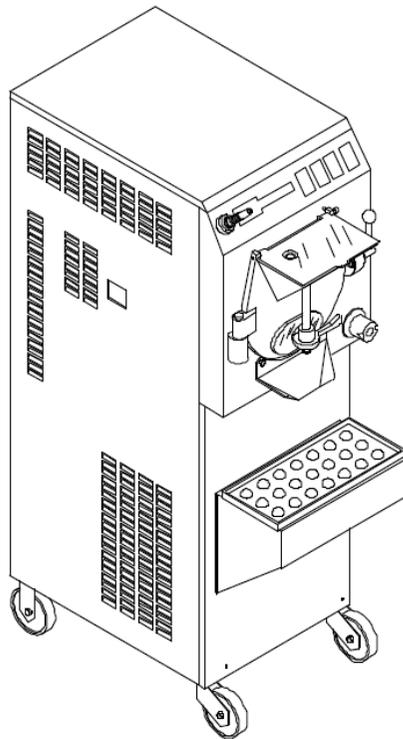


Funktionsweise Freezer

- Einfüllen von Eismix (meist pasteurisiert und gereift) in den Gefrierzylinder.
Die Wandung des Gefrierzylinders wird „eiskalt“ und das Rührwerk dreht sich. Am Rührwerk befinden sich sogenannte Abstreifer, diese werden mit Druck an die gefrorene Wand des Gefrierzylinders gepresst und „streifen“ das werdende Eis von der Wandung ab.
Das fertige Eis wird durch die Ausgabeöffnung entnommen.

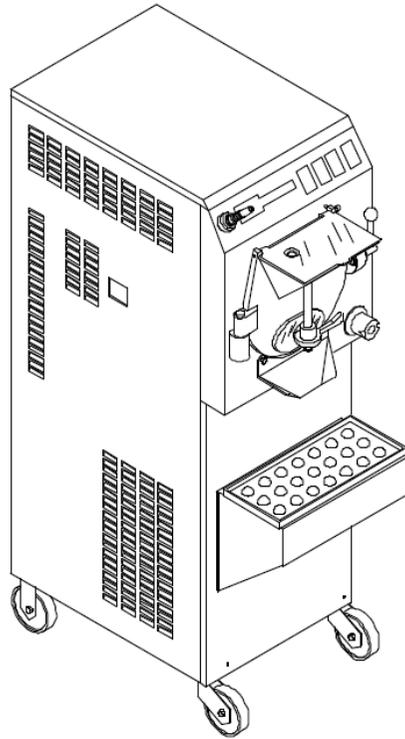
Funktionsweise Freezer

- Die Türe (meist Edelstahl, auch POM)



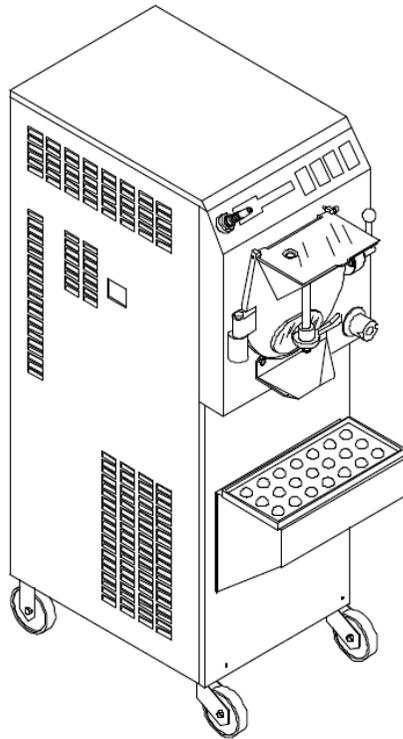
Funktionsweise Freezer

- Der Gefrierzylinder (aus Edelstahl)

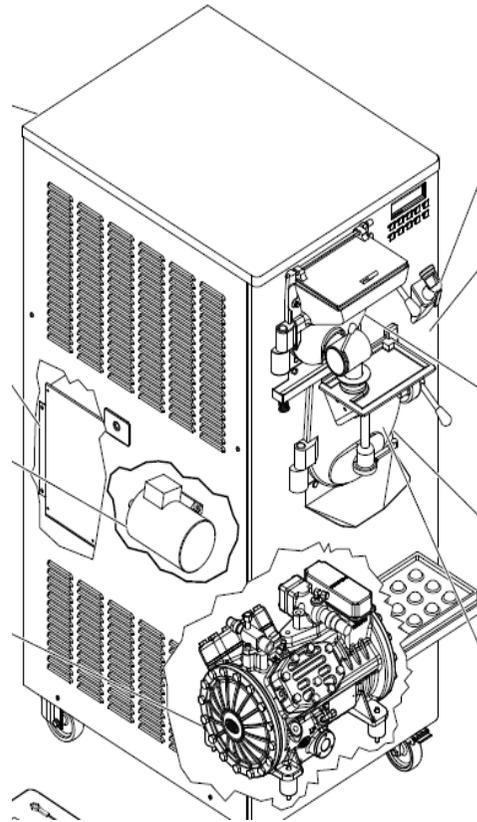


Funktionsweise Freezer

- das Rührwerk (meist Edelstahl)



Funktionsweise Kombimaschine



Die Hersteller

- Carpigiani (it.)
- Cattabriga (it.)
- Coldelite (it.)
- Promag (it.)
- Frigomat/ Megamatik (it.)
- Bravo (it.)
- Corema/ Telme/CRM (it.)
- Algorgel (it.)
- Icetech (it.)
- Technogel (it.)
- El Framo/ Elmogel (it.)
- Valmar (sl.)
- Boku (de.)
- Tafec (de.)
- Kälte-Rudi (de.)
- Ott-Freezer (ch.)

und natürlich:
Fabrikat aus
China

Die Hersteller



Die Praxis

- Die Herstellung des Speiseeis erfolgt im geschlossenem System.
 - 1.) Einfüllen des Eismixes in den Trichter
 - 2.) Maschine „starten“
 - 3.) Speiseeis durch Ausgabeöffnung entnehmen.

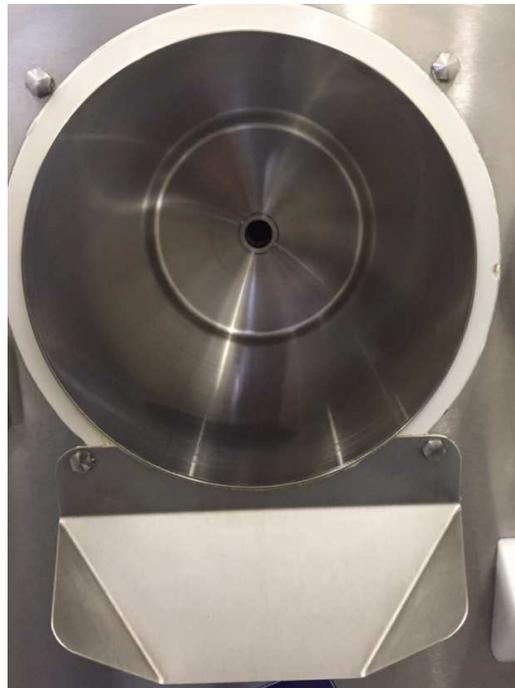
Die Praxis

- Türe mit Einfülltrichter:

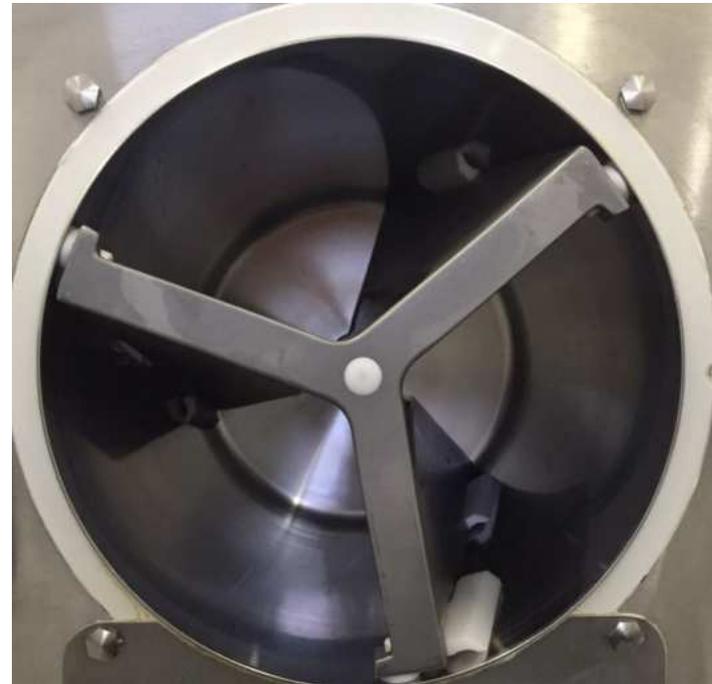


Die Praxis

- Der Gefrierzylinder



- Das Rührwerk



Das Rührwerk



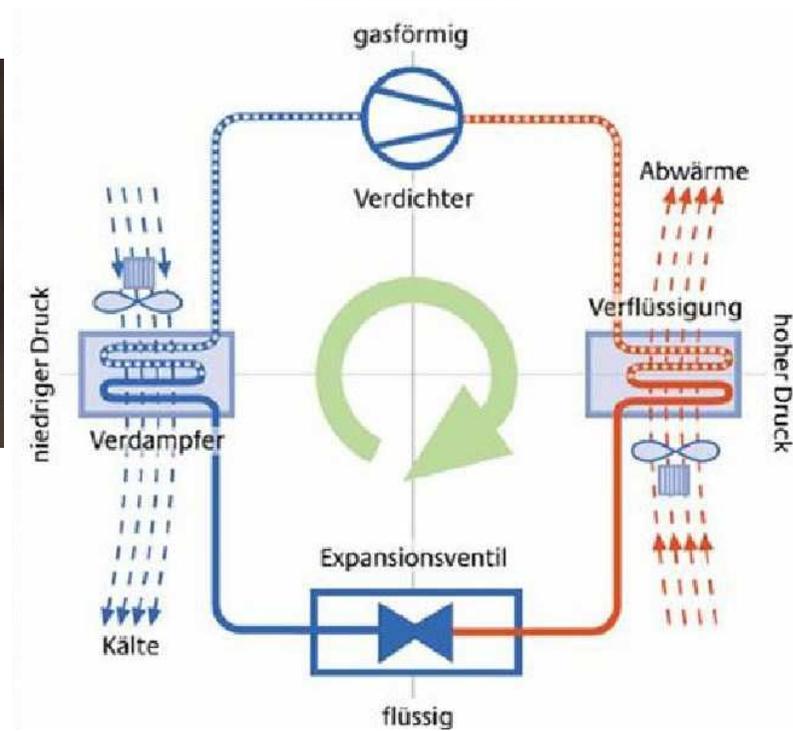
Der Überlauf des Gefrierzylinders



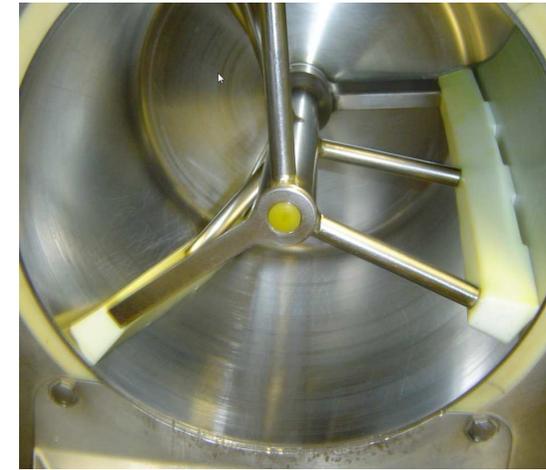
Der Maschinenraum



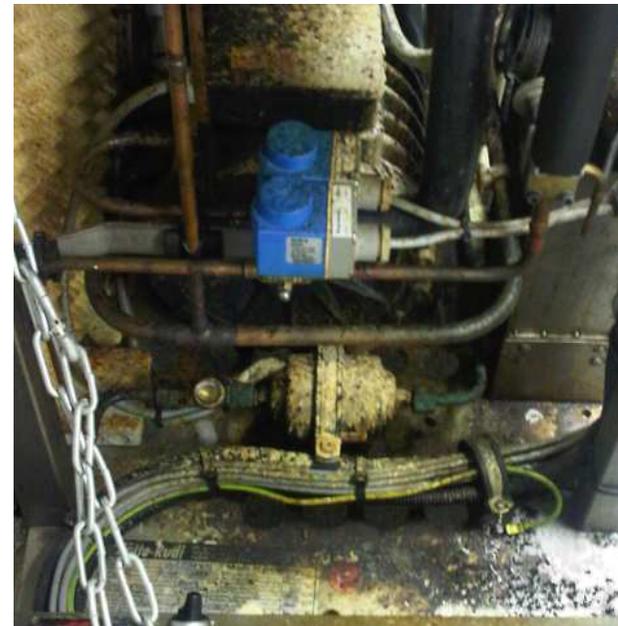
Das Kälteprinzip



diverse Rührwerke



surprise surprise



Fazit

- Die Technik ist ausgereift und arbeitet in aller Regel anstandslos.
 - Grundvoraussetzung:
 - geschultes Personal/ Mitarbeiter
 - regelmäßige Pflege / Wartung
 - empfohlene Reiniger verwenden