



ШНЕКОВЫЙ ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ /
БЛАНШИРОВАТЕЛЬ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

THERMO SCREW

Шнековый варочный котел / бланширователь непрерывного действия ThermoScrew представляет собой удобное и эффективное решение для высокопроизводительной промышленной тепловой обработки сыпучих и кусковых продуктов, таких как:

- ▶ Макароны и спагетти
- ▶ Куски рыбы, мяса или птицы
- ▶ Ламинария
- ▶ Морепродукты
- ▶ Овощи и фрукты
- ▶ Бобовые
- ▶ Грибы
- ▶ и прочие



Непрерывный режим работы котла / бланширователя позволяет значительно повысить производительность и снизить затраты при переходе с порционного способа производства.

Конструкция варочного котла / бланширователя NEAEN ThermoScrew

Конструкция варочного котла / бланширователя состоит из цилиндрической варочной камеры, оснащенной рубашкой нагрева и теплоизоляционным слоем. Внутри камеры расположен шнек большого диаметра, наполовину погруженный в рабочую камеру. Подъемная секционная крышка с дополнительной теплоизоляцией обеспечивает удобный доступ ко всей внутренней поверхности варочного котла.

Принцип работы

Котел / бланширователь ThermoScrew рассчитан на высокую производительность и работает в непрерывном режиме. Продукт равномерно подается внутрь варочной камеры с помощью подающего конвейера и продвигается с помощью шнека в сторону выгрузки. Для наибольшей эффективности процесса варки / бланширования в ThermoScrew применен принцип интенсивного гидродинамического перемешивания, при котором продукт, продвигаясь вдоль варочной камеры, также интенсивно вращается в поперечной плоскости. Интенсивная циркуляция воды обеспечивает ее равномерный нагрев и максимальную теплопередачу между теплообменником и продуктом, а также гарантирует, что продукт не слипнется и подвергнется одинаковой тепловой обработке со всех сторон.

Скорость движения шнека зависит от необходимого времени тепловой обработки и может изменяться в определенных пределах для быстрой смены на новый вид продукта.

Для вязких продуктов возможно применение двухшнековой конструкции. Конструкция непрерывного варочного котла / бланширователя имеет стабильную общую раму, гарантирующую надежность и прочность конструкции даже при больших габаритах установки.

Усиленная теплоизоляция надежно защищает операторов.



Особенности

- ▶ Варочный котел / бланширователь изготавливается полностью из пищевой нержавеющей стали AISI304 (другие материалы возможны по запросу)
- ▶ В зависимости от потребностей заказчика оборудование изготавливается с паровым, электрическим или газовым нагревом.
- ▶ Устройство выгрузки специальной конструкции обеспечивает равномерную выгрузку продукта без мертвых зон и налипания.
- ▶ Гибкость настроек
- ▶ Экономичное расходование воды и энергии
- ▶ Быстрый разогрев, первая партия продукта загружается в нагретую до заданной температуры воду.
- ▶ Благодаря постоянной интенсивной фильтрации вода остается чистой дольше. В непрерывном варочном котле / бланширователе NEAEN ThermoScrew применена эффективная двухступенчатая система принудительной фильтрации.

Система управления

Непрерывный варочный котел / бланширователь оснащен самой современной системой управления на базе промышленного компьютера, которая позволяет отслеживать и регулировать различные параметры, такие как скорость вращения шнека, температура воды, уровень воды в системе и другие.

Разработка индивидуальной конструкции

Непрерывный шнековый варочный котел / бланширователь проектируется и изготавливается в соответствии с особенностями продукта, необходимой производительностью и требованиями заказчика к организации технологического процесса. Возможна разработка специальной конструкции загрузочных и разгрузочных устройств, а также оснащение варочного котла / бланширователя любым дополнительным оборудованием.

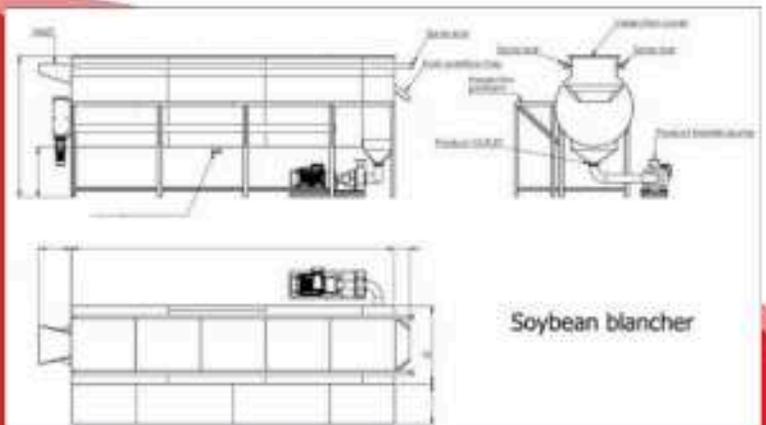
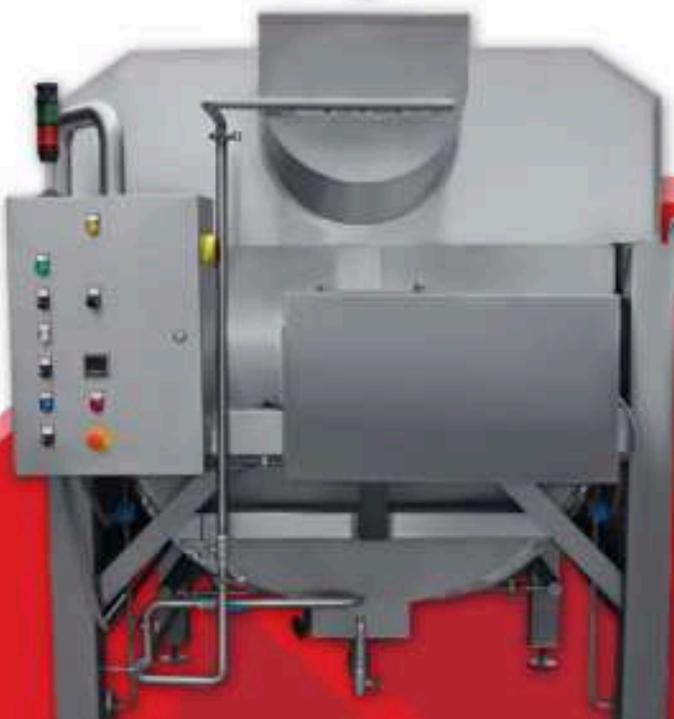
Преимущества непрерывного варочного котла

- ▶ Подходит для широкого спектра продуктов, возможность быстрого перехода на обработку нового продукта для одной и той же машины
- ▶ Высокая производительность и при этом удобство эксплуатации
- ▶ Равномерность тепловой обработки
- ▶ Непрерывность процесса обеспечивает стабильно высокое качество готового продукта
- ▶ Экономичность – минимально возможный расход воды и энергии
- ▶ Безопасность оператора – загрузка и выгрузка продукта осуществляются автоматически, без участия оператора. Отсутствует необходимость регулярного открывания и закрывания крышки.
- ▶ Высокая энергоэффективность. Котел / бланширователь оснащен высококачественной надежной изоляцией. Приготовление продукта осуществляется в полностью закрытой системе с минимальными потерями тепла.
- ▶ Возможность разработки индивидуального дизайна



Рабочий объем, литры (продукт + вода/пар/масло), приблизительно

Диаметр рабочей камеры, мм / Длина рабочей камеры, мм	400	500	600	700	800	1000	1200	1500	1800	2000
2000	113	177								
3000	170	265	382	520	680					
4000	226	353	508	693	905	1413				
5000		442	635	866	1131	1767	2545	3976	5724	7069
6000			765	1040	1357	2120	3054	4771	6871	8483
7000				1212	1584	2474	3563	5567	8014	9900
8000					1810	2827	4072	6362	9162	11309
9000						3181	4580	7157	10305	12723
10000						3534	5090	7952	11452	14137
Тип нагрева	Прямой впрыск пара, обогреваемая рубашка (пар, газ, электро), комбинированный									
Материал, нержавеющая сталь	AISI304 / AISI316L									
Дизайн	Однослойный, термоизолированный, с рубашкой, с рубашкой + термоизолированный									



ГРУППА КОМПАНИЙ **NORMIT** ИМЕЕТ БОЛЕЕ
ЧЕМ ТРИДЦАТИ ЛЕТНИЙ ОПЫТ В РАЗРАБОТКЕ,
ПРОЕКТИРОВАНИИ И ИЗГОТОВЛЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ, ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ, ХИМИЧЕСКОЙ
И ДРУГИХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

Линейка серийно выпускаемого оборудования под торговой
маркой NEAEN включает в себя широкий ассортимент
оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов -
конвейерные фритюрницы и печи, барабанные фритюрницы,
бланширователи периодического действия, а также
бланширователи конвейерные и барабанные, дефростаторы,
варочные котлы непрерывного и периодического действия
атмосферные и вакуумные, скребковые теплообменники
и многое другое.

Наша компания предлагает полный цикл работ от разработки
технологического проекта до изготовления оборудования
любой сложности и комплексности на собственных
производственных площадях, расположенных в сердце
Европы, а также введение оборудования в эксплуатацию,
проведение сервисного гарантийного и послегарантийного
обслуживания собственным сервисным центром и через
торговых и сервисных компаний - партнеров.

Имея огромный опыт практической реализации проектов по
промышленной переработке мясных, фруктовых и овощных
продуктов, изготовлению полуфабрикатов и других
продуктов наша компания готова предложить своим
заказчикам услуги по технологическому консультированию,
разработке технологической части производственного
проекта, изготовлению оборудования, проведению шеф-
монтажных и пуско-наладочных работ, а также дальнейшему
техническому обслуживанию.



Группа компаний
Normit

<http://normit.ru/>

Pezinska 5104,
901 01 Malacky,
SLOVAKIA

zapros@normit.com
русский язык

info@neaen.com

 **neaen**
Food Processing Equipment
by  **NORMIT**
our vision starts