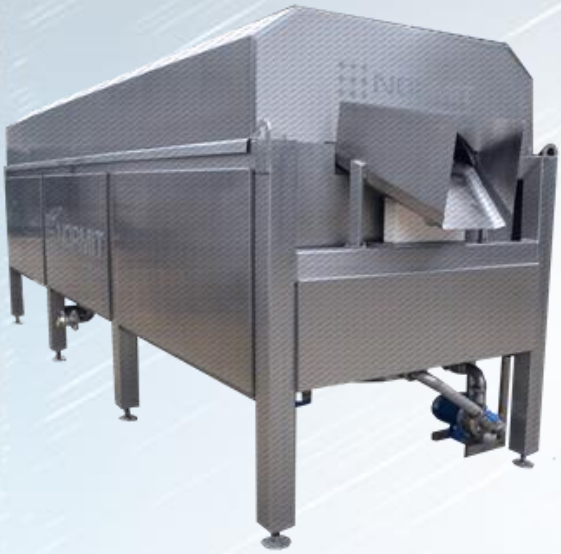
NORMIT

Kontinuálne zariadenie na varenie potravín

NORMIT
our ideas work



Котел для непрерывной варки Normit Cook C

Компания NORMIT разрабатывает и производит различное оборудование для пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслей промышленности. Мы являемся лидером на рынке производства технологического оборудования. Компания NORMIT предъявляет высокие требования к качеству производимого оборудования и уделяет особое внимание внедрению инновационных технологий.

Котлы для непрерывной варки Normit Cook C подходят для приготовления следующих продуктов:

- Овощи и Фрукты
- Бобовые
- Макароны
- Картофель
- Рис
- Мясо (фрикадельки)
- Рыба и морепродукты
- Морская капуста

Проводимые процессы:

- Варка
- Обработка паром
- Уварка
- Жарка
- Блаширование
- Обжарка при высокой температуре

Область применения:
Пищевая промышленность

Принцип работы:

Котел для непрерывной варки Normit Cook C состоит из корпуса, внутри которого находится шнек большого диаметра. Скорость шнека регулируется в зависимости от технологии приготовления продукта. Корпус котла до середины наполняется водой. Специальная система обеспечивает интенсивное перемешивание продукта в воде, что предотвращает налипание продукта на стенках и обеспечивает равномерную термическую обработку. Вода используемая для варки продукта циркулирует в системе, что позволяет существенно снизить потребление воды и энергии. Время варки продукта зависит от интенсивности пара, который подается в рубшку обогрева и напрямую в продукт.

Управление котлом для непрерывной варки Normit Cook C происходит при помощи электронного пульта управления, который включает в себя PLC-контроллер. Благодаря этому осуществляется мониторинг, запись и контроль температуры, мониторинг и контроль уровня продукта, установление таймера и другие процессы. Возможна установка сенсорного экрана, подключение к ПК или сети Ethernet.

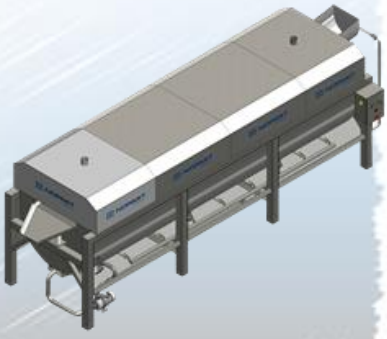
Для обслуживания котла Normit Cook C необходим один оператор.

Технические характеристики:

Модель	NORMIT Cook C 50	NORMIT-Cook C 100	NORMIT-Cook C 150	NORMIT-Cook C 200	NORMIT -Cook C 250	NORMIT-Cook C 300	NORMIT-Cook C 500	NORMIT-Cook C 2000
Объем, л	50	100	150	200	250	300	500	2000
Температура варки, °C	Регулируется до 110							
Скорость, об/мин	Регулируемые, от 0 до 0,5							
Способ нагрева	Пар, ТЭНы							
Теплоноситель	Пар, вода, масло,глицерин							
Максимальное давление в рубашке (для моделей с паровым нагревом)	До 5 бар							
Материал	AISI 304/ AISI 316							
Температура в рубашке, °C	До 130							
Очистка	Стационарные или ротационные CIP-головки							

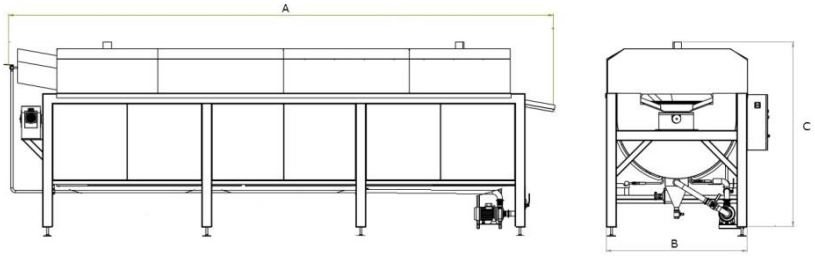
Дополнительные опции:

- ✓ Обогреваемый вал
- ✓ Трубчатый шнек
- ✓ Вакуумное исполнение для варки или уварки продукта
- ✓ Автоматическая загрузка/выгрузка продукта
- ✓ Система улавливания песка (для варки ламинарии) с автоматической системой слива
- ✓ Система фильтрации
- ✓ Система для жарки бекона
- ✓ Возможно изготовление рубашки с несколькими зонами (нагрева и охлаждения) для варки разных партий продукта
- ✓ Смотровые стекла для визуального контроля процесса
- ✓ Система автоматической подачи воды при понижении ниже заданного уровня
- ✓ Автоматически открывающиеся верхние крышки
- ✓ Гидравлическая система очистки котла от остатков продукта
- ✓ Многозонная система контроля температуры, благодаря которой на выходе Вы получаете продукт высочайшего качества
- ✓ Особая конструкция шнека позволяет сохранить рассыпчатость продукта, предотвращает его слипание
- ✓ Котел с двумя шнеками, предназначенный для приготовления вязких продуктов, таких как: соусы, мясной фарш, джемы, пюре, супы и т.д. Специально разработанные шнеки позволяют бережно перемешивать продукт, не разрушая его. На выходе продукта возможна установка дозатора, что позволит сразу розливать готовый продукт.



Преимущества:

- ✓ Высокое качество оборудования
- ✓ Уникальная система для интенсивного перемешивания
- ✓ Продукт не прилипает к стенкам
- ✓ Продукт НЕ остается в котле
- ✓ Равномерная термообработка
- ✓ Длительный срок службы
- ✓ Низкие затраты на электроэнергию
- ✓ Низкий уровень шума
- ✓ Низкие расходы на обслуживание
- ✓ Комплектующие только ведущих европейских производителей
- ✓ Полная автоматизация всех процессов
- ✓ Минимум ручного труда
- ✓ Универсальность применения
- ✓ Полная гигиеничность оборудования
- ✓ Может работать без остановки до 160 часов



ОБРАТИТЕСЬ К НАШИМ СПЕЦИАЛИСТАМ ЗА ОПРОСНЫМ ЛИСТОМ ИЛИ ЗАПОЛНИТЕ ФОРМУ НА НАШЕМ САЙТЕ NORMIT.RU

All Rights Reserved 1998 - 2014 Normit s.r.o.

Pezinská cesta 7, 901 01 Malacky, Slovakia
E-mail: zapros@normit.com
Tel.: +421 944 688 614
www.normit.ru