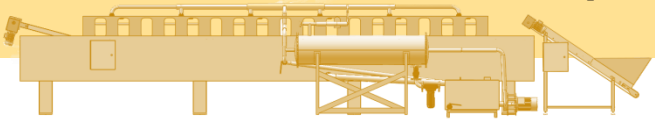
NORMIT
our ideas work

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НЕПРЕРЫВНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL

Компания NORMIT s.r.o. представляет Вашему вниманию ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ НЕПРЕРЫВНУЮ КОНВЕЙЕРНУЮ ФРИТЮРНИЦУ NORMIT OIL, разработанную с учетом последних инноваций пищевого оборудования и с заботой о качестве вашего продукта. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL сочетает в себе эффективный дизайн, высокую производительность, простоту и легкость в использовании и неизменно высокое качество обжарки (фритирования).

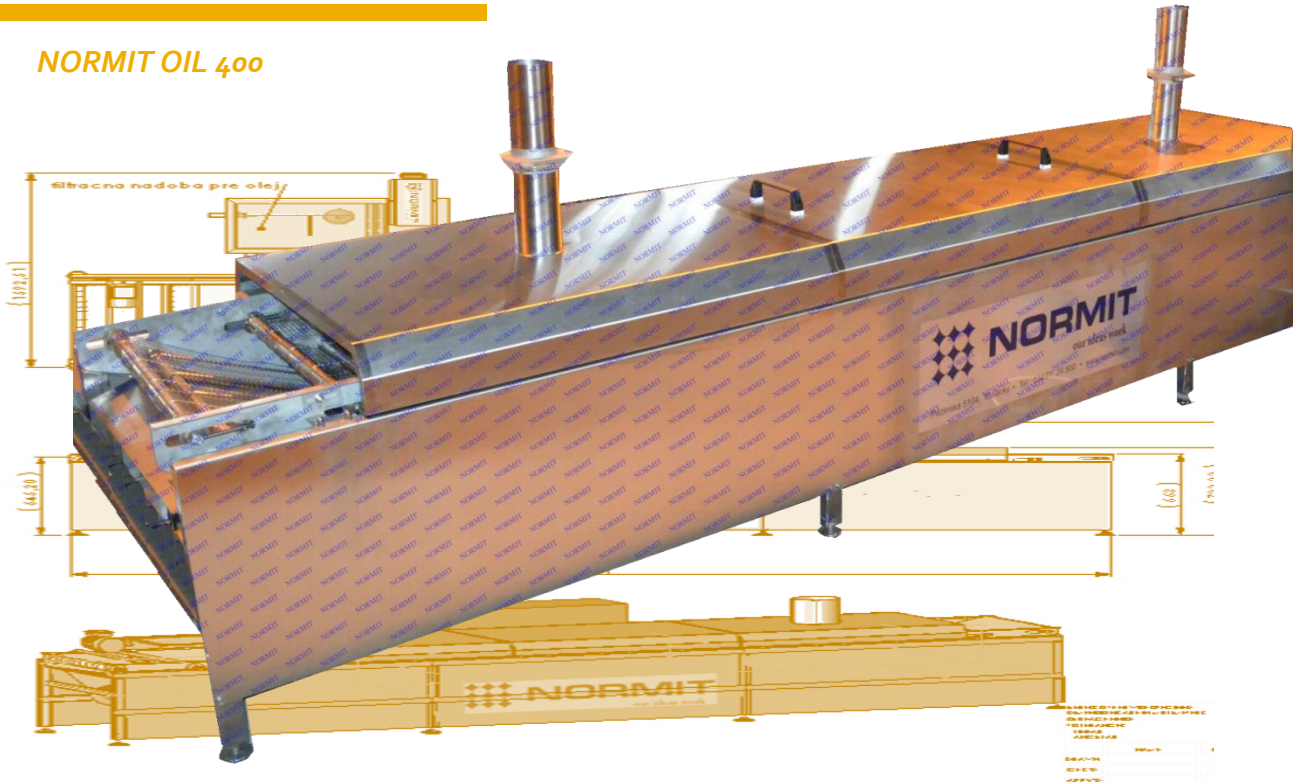


НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL *отлично справляется с обжаркой (фритированием) овощей (морковь, кабачки, баклажаны, картофель), а также грибов, которые в дальнейшем могут идти на приготовление консервов, заготовок, и различных закусок (напр. кабачковой икры).*

НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL *может быть также с успехом использована для приготовления фаст-фуда, картофеля фри, а также мясных и рыбных полуфабрикатов, в том числе для обжарки пельменей, вареников, наггетсов, приготовления чипсов, луковых колец, колец кальмаров, сухариков, снеков и попкорна.*

НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL *прекрасно подойдет для приготовления кондитерских и мучных изделий, например, чак-чака, пончиков, крекеров, замороженных блинчиков, слоек и других хлебобулочных и кондитерских изделий.*

NORMIT OIL 400



ПРОЦЕСС ОБЖАРКИ происходит непрерывно, что позволяет эффективно использовать рабочее время, увеличить масштабы производства и значительно уменьшить себестоимость продукции.

НЕПРЕРЫВНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL выпускаются в нескольких моделях различной производительности, с различными способами обжарки (погружение, полив), с различными подами (сетка, тефлон, лотки), и могут работать на любых теплоносителях, экономя при этом до 20% энергии.

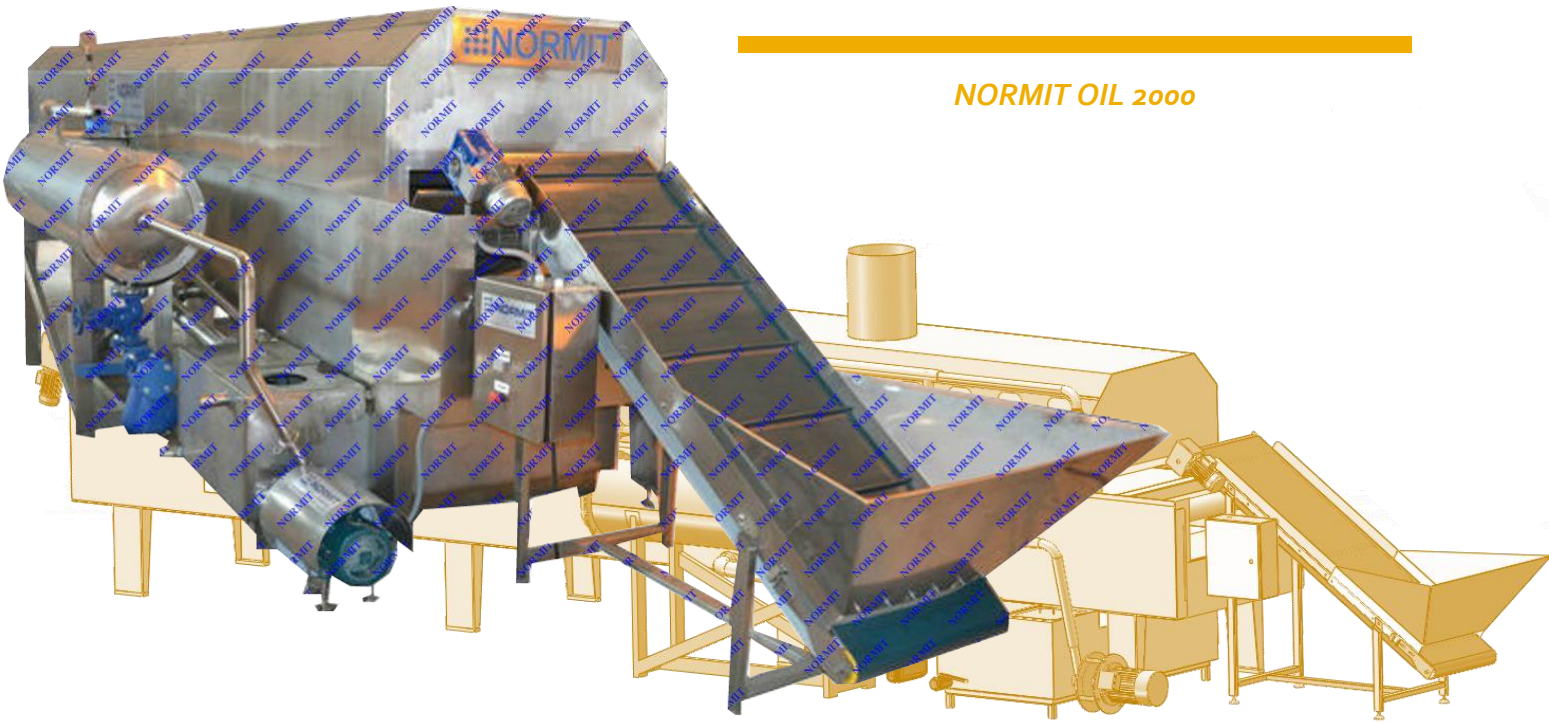
НАШИ МЕНЕДЖЕРЫ ПОМОГУТ ВАМ подобрать оптимальную модель в соответствие с особенностями приготовления именно Вашего продукта, а также в соответствие с имеющимися у Вас производственными мощностями.

Модель	Производительность, кг/ч	Материал	Диапазон раб. t°C	Тепловая мощность	Напряжение питания	Частота перем. тока	Скорость ленты транспортера	Способ обжарки
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	до 180°	45 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	до 180°	90 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	до 180°	180 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	до 180°	225 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	до 180°	562 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 10	1000	AISI 304	до 180°	750 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение
NORMIT OIL 20	2000	AISI 304	до 180°	1500 кВт нагрев	400 В	50 Гц	регулируется	полив/погружение

НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL оснащена **СИСТЕМОЙ НЕПРЕРЫВНОЙ ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА**, которая каждую минуту фильтрует весь объем масла во фритюрнице, исключая появление в масле мелких подгорелых кусочков обжариваемого продукта, а следовательно ухудшение его потребительских качеств. **СИСТЕМА НЕПРЕРЫВНОЙ ФИЛЬТРАЦИИ МАСЛА** позволяет существенно сократить периодичность смены масла, что приведет к существенной экономии и никак не отразиться на готовом продукте.

НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL оснащена **СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ ПОДАЧИ МАСЛА,** которая позволяет осуществлять подачу масла по индивидуально установленным параметрам, таким как скорость подачи, оптимальный уровень, объем масла и температура. **СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПОДАЧИ МАСЛА** позволяет настроить оптимальный режим обжарки для Вашего продукта, а также позволит Вам производить несколько видов различных изделий на одной фритюрнице, меняя указанные параметры.

NORMIT OIL 2000



НЕПРЕРЫВНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL оснащена **СИСТЕМОЙ НЕПРЕРЫВНОЙ ЦИРКУЛЯЦИИ МАСЛА**. Быстрая циркуляция масла между продуктом и теплообменником, при котором масло остается в нагретом состоянии только несколько секунд, предотвращает образование в масле вредных веществ и не допускает его «прогорклости», за счет использования инновационного теплообменника для быстрого охлаждения масла после обжарки.

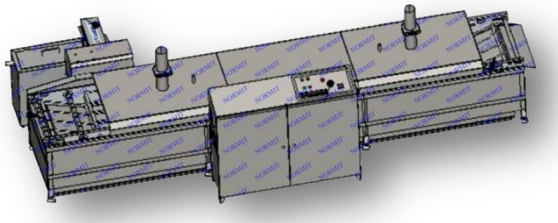
Конструкция **НЕПРЕРЫВНОЙ КОНВЕЙЕРНОЙ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL** полностью исключает неконтролируемый выброс пара или горячего масла, а также исключает любой возможный контакт персонала с горячей поверхностью. Все датчики контроля давления и температуры предназначены для работы в условиях экстремально высоких температур. **УПРАВЛЕНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ** включает в себя аварийное отключение, защиту двигателей от перегрузок, защиту от пониженного напряжения или от полного исчезновения напряжения.

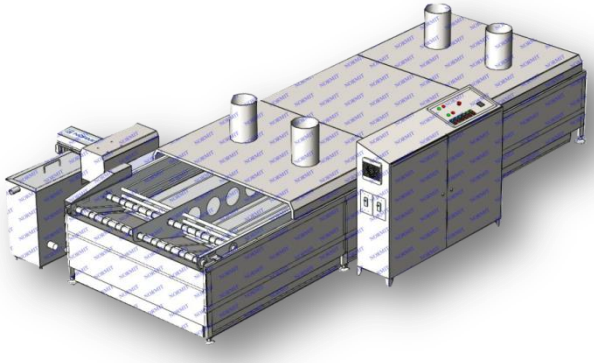
ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ ОТ КОМПАНИИ NORMIT ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

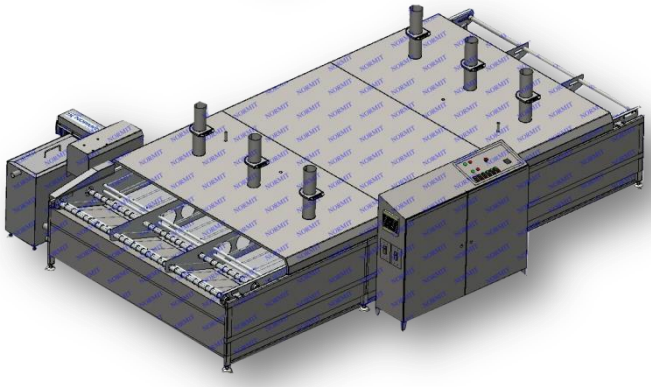
Нашим актуальным заказчикам, а также всем, кто планирует увеличить объемы производства, советуем обратить внимание на возможность многолинейной (многоручьевой) или многоярусной установки фритюрниц, что также позволит Вам эффективно использовать производственную площадь и готовить одновременно различные изделия:

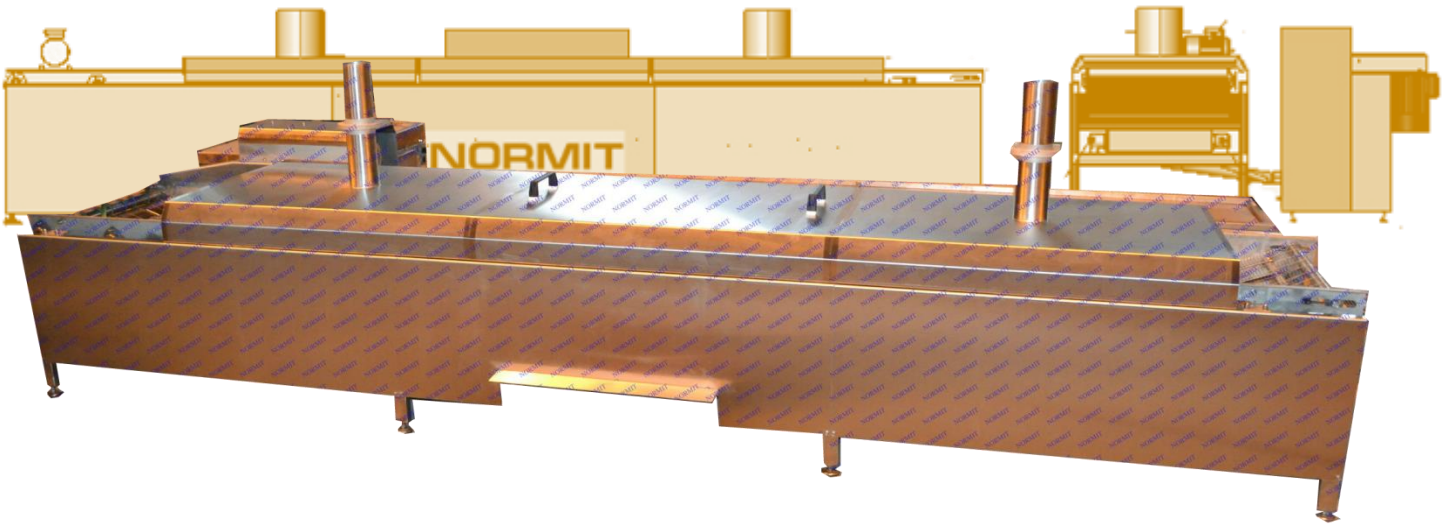
- **ОДНОЛИНЕЙНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL**
- **ДВУХЛИНЕЙНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL**
- **ТРЕХЛИНЕЙНЫЕ КОНВЕЙЕРНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ NORMIT OIL**

Установка многолинейных (многоручьевых) фритюрниц позволит Вам регулировать степень обогрева в каждом отдельном туннеле (гибридный обогрев), что в свою очередь позволит Вам производить несколько видов изделий одновременно. Туннели многоручьевых фритюрниц могут быть оснащены системой охлаждения, сушки, полива, посыпки и любыми другими функциями, которые предполагает Ваша рецептура.

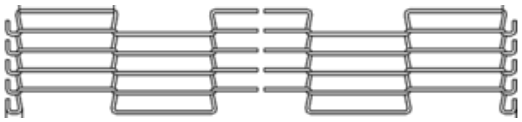




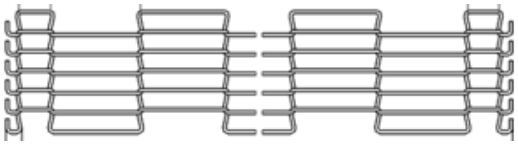




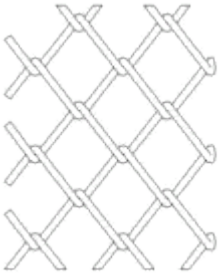
ВАРИАНТЫ СЕТОК ТРАНСПОРТНОЙ ЛЕНТЫ КОНВЕЙЕРА



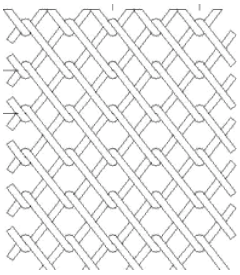
DP 700 (рекомендуется)



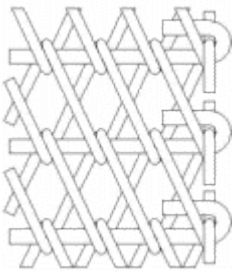
DP 700-E (рекомендуется)



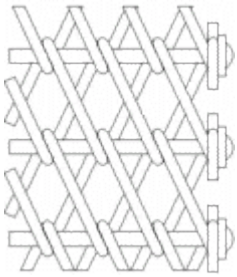
DP 1350



DP 1150-K



DP 1100-H



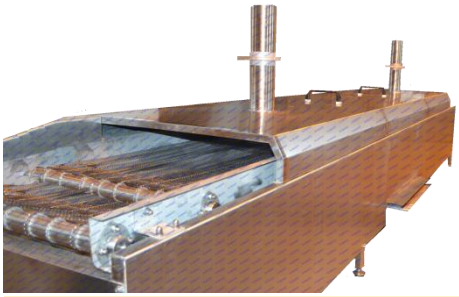
DP 1100-P

КАК ПРАВИЛЬНО ПОДОБРАТЬ КОНВЕЙЕРНУЮ ФРИТЮРНИЦУ?

- ***ПРЕЖДЕ ВСЕГО*** *необходимо четко определить минимальные размеры единицы продукта, который будет подвергаться тепловой обработке. Это поможет нам подобрать для Вас оптимальную величину сетки. Продукт не должен проваливаться через сетку, но сетка с очень мелкими отверстиями быстро забьется и будет неудобна в чистке. Поэтому мы рекомендуем подбирать максимальную величину сетки, которая в то же время не пропускала бы продукт. В случае необходимости тепловой обработки очень мелкого продукта (семечки, орешки) мы рекомендуем использование мелкой сетки с тефлоновым покрытием, что исключит пропускание продукта и пригорание к сетке.*

- ***ВТОРЫМ ШАГОМ*** *должно стать определение производительности Вашей фритюрницы, что в свою очередь определит ее длину (при равной ширине конвейера), а в общем случае – размер. Советуем рассмотреть возможность установки многоручьевых фритюрниц (при высокой производительности, ограничении производственных площадей, а также при одновременной тепловой обработке более одного вида изделий)*

- ***ПОГРУЖЕНИЕ ИЛИ ПОЛИВ?*** *Ответ на этот вопрос зависит от реальных характеристик Вашего продукта. При тепловой обработке легких продуктов (легко всплывают в масле) рекомендуется установка фритюрницы с функцией полива. Если необходима установка фритюрницы с функцией погружения, рекомендуем устанавливать во фритюрницу прижимную ленту, которая не дает продукту всплывать в масле.*



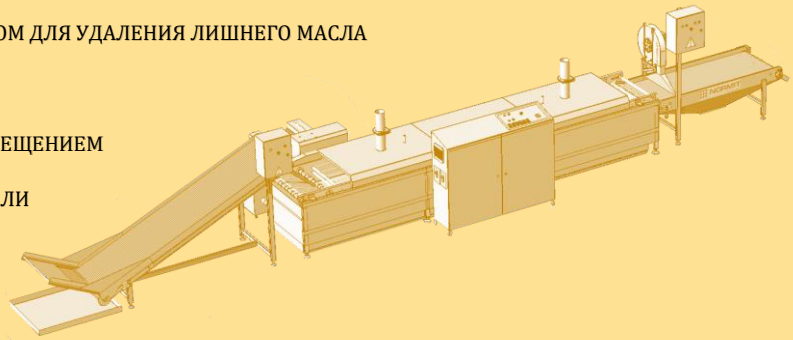
ПРИЯТНЫЕ МЕЛОЧИ

- **КОНСТРУКЦИЯ НЕПРЕРЫВНЫХ КОНВЕЙЕРНЫХ ФРИТЮРНИЦ NORMIT OIL** решена без использования водяной подушки, что позволило снизить потребление пара до 110-120 кг на тонну продукта, а также предотвратить появление и размножение опасных термофильных бактерий в нижнем более холодном слое масла. При необходимости возможна установка фритюрницы по традиционной технологии с применением водяной подушки.
- **КОНСТРУКЦИЯ НЕПРЕРЫВНЫХ КОНВЕЙЕРНЫХ ФРИТЮРНИЦ NORMIT OIL** позволяет значительно снизить расходы на инсталляцию и настройку оборудования. Все дополнительные элементы (емкости для хранения масла, фильры и т.д.) расположены на оптимальном расстоянии от фритюрницы, что позволяет минимизировать соединительные элементы и обеспечить легкую доступность для мойки, инспекции и обслуживания.

КОМПЛЕКТНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ С ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НЕПРЕРЫВНОЙ КОНВЕЙЕРНОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ NORMIT OIL

Для встраивания **НЕПРЕРЫВНЫХ КОНВЕЙЕРНЫХ ФРИТЮРНИЦ NORMIT OIL** в технологические линии предлагаем Вам следующее оборудование:

- ОХЛАЖДАЮШИЕ ТРАНСПОРТЕРЫ С «ВОЗДУШНЫМ» НОЖОМ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЛИШНЕГО МАСЛА
- ПОДАЮЩИЕ КОНВЕЙЕРЫ ВСЕХ ТИПОВ И РАЗМЕРОВ
- ИНСПЕКЦИОННЫЕ ТРАНСПОРТЕРЫ СО ВСТРОЕННЫМ ОСВЕЩЕНИЕМ
- ДУШИРУЮЩИЕ ТРАНСПОРТЕРЫ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ТУННЕЛИ
- ОБСЫПОЧНЫЕ МАШИНЫ NORMIT PANURE
- ДОЗАТОРЫ И ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ NORMA FORM
- СТОЛЫ, ТРАНСПОРТНЫЕ ЛЕНТЫ, ТЕЛЕЖКИ, ЕМКОСТИ ДЛЯ УКЛАДКИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЛОТКИ, ПОДДОНЫ



Все представленное оборудование совместно с **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НЕПРЕРЫВНОЙ КОНВЕЙЕРНОЙ ФРИТЮРНИЦЕЙ NORMIT OIL** рекомендуется для установки в качестве технологических линий для приготовления следующих продуктов:

- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КАРТОФЕЛЯ ФРИ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧИПСОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА СУХАРИКОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА НАГГЕТСОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧАК-ЧАКА
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕКЕРОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЖАРЕНЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗИМНИХ САЛАТОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩНЫХ ЗАГОТОВОК
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОП-КОРНА
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОНЧИКОВ
- ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛОЕК

All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: asya_normit e-mail: zapros@normit.com
+421 902 400321 English language
+421 949 055585 Русский язык
www.normit.ru