



ВЕРТИКАЛЬНЫЙ АВТОКЛАВ

**NEAEN NORMA**

ПОГРУЖНОГО ТИПА С ПРОТИВОДАВЛЕНИЕМ

## Универсальность и эффективность.

Вертикальные автоклавы серии Norma являются универсальным решением для широкого спектра пищевых продуктов в различных типах упаковок. Идеально подходит для термочувствительных продуктов, таких как детское питание и молочные продукты.

Автоклавы NEAEN Norma совмещают ценовую доступность и удобство использования вертикальных автоклавов и набор функций, обычно доступных для высокопроизводительных горизонтальных автоклавов.

- ▶ Система контроля за противодавлением
- ▶ Система интенсивной циркуляции горячей и холодной воды
- ▶ Продвинутая система управления на базе промышленного контроллера с удобной сенсорной панелью оператора.



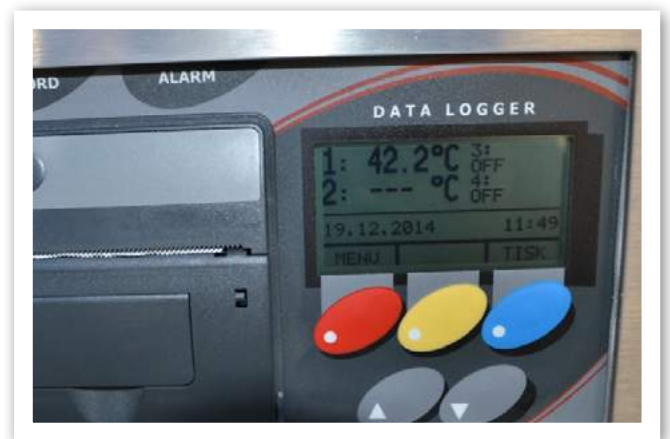
## Стабильная конструкция

Система изготовлена полностью из пищевой нержавеющей стали.

Корзины изготавливаются из пищевой нержавеющей стали AISI304. Корзины центрированы, вставляются одна в другую с помощью специального механизма, обеспечивающего их устойчивость.

Базовый модельный ряд включает в себя вертикальные автоклавы диаметром 550, 750, 1150 с 1, 2 или 3 корзинами.

Опционально автоклав может оснащаться дополнительной накопительной емкостью для технологической воды, что значительно экономит время и энергию на нагрев и охлаждение.



## Система нагрева

Вертикальные автоклавы NEAEN Norma изготавливаются с электрическим, паровым или газовым обогревом.



## Преимущества:

Универсальность – подходит для любого типа упаковки стеклянные и металлический банки, бутылки, стаканчики...

Быстрый нагрев и быстрое охлаждение с минимальной инерцией. Быстрый нагрев позволяет оптимально рассчитать время тепловой обработки продукта в автоклаве и не допустить его переваривание. Интенсивная циркуляция теплоносителя предотвращает образование пригара на стенках контейнеров. Интенсивное охлаждение останавливает приготовление продукта в максимально короткое время.

Точный контроль за температурой и давлением.

Интенсификация процессов за счет интенсивной циркуляции теплоносителя и хладоносителя. Принудительная циркуляция обеспечивает максимальную передачу тепла в самую глубокую часть контейнера даже с вязким продуктом.

Система контроля противодавления как во время



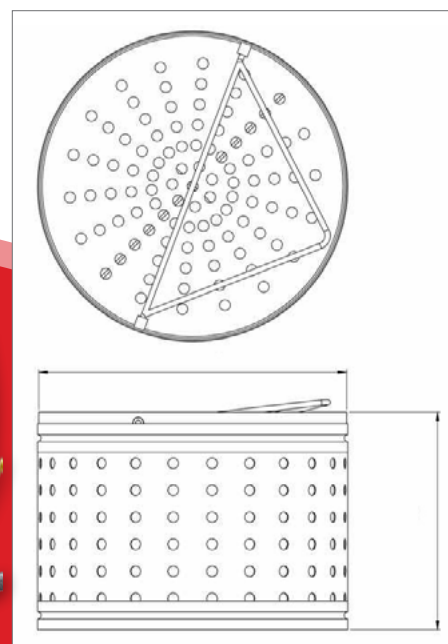
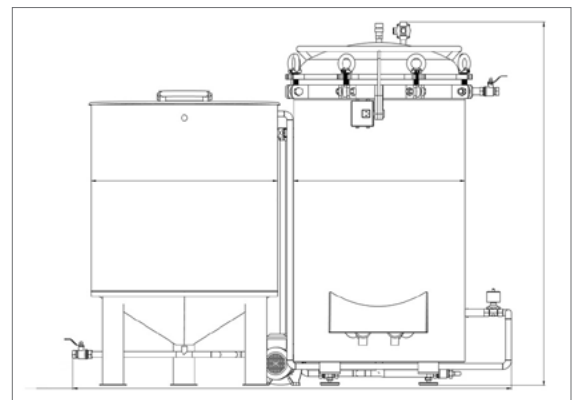
нагрева так и во время охлаждения позволяет избежать пикового давления и минимизирует нагрузку на упаковку.

Повышенная безопасность – вертикальные автоклавы Norma оснащаются системой электромеханической блокировки, гарантирующей невозможность открытия крышки при избыточном давлении внутри автоклава.

Возможность выбора оптимальной модели для любой производительности.

Модель	Norma-200	Norma-500
Диаметр, мм, приблизительно	200	500
Количество корзин	2* 100 l	2 * 250 l
Размер корзин, Диаметр * Высота, мм	550*400	750*570
Нагрев	прямой впрыск пара, электрический ТЭНы, обогреваемая рубашка	

\* Приблизительные данные



**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](mailto:zapros@normit.com)  
русский язык

[info@neaen.com](mailto:info@neaen.com)