



**В-Сook**  
КОТЕЛ ДЛЯ ВАРКИ  
МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В КОРЗИНЕ



## Котел серии В-Cook предназначен для варки мяса, колбас и прочих полуфабрикатов и копченостей, субпродуктов, а также других кусковых продуктов (грибов, овощей и др).

Варочные котлы серии характеризуются эргономичной конструкцией, удобным в эксплуатации и обслуживании дизайном, высококачественной изоляцией и удобной системой управления.

Котел состоит из варочной емкости, термоизолированной для наилучшей энерго эффективности, системы нагрева (электрод, пар или газ), системы управления и варочных корзин. Подъем крышки производится с помощью газонаполненных амортизаторов.

Нагрев осуществляется либо с помощью прямого нагрева электрическими ТЭНами, либо через полностью обогреваемое ТЭНами дно, прямым впрыском пара в продукт или через рубашку, непрямо нагрев паром с помощью встроенного электрического парогенератора. Возможен нагрев термомаслом через рубашку, а также газовый нагрев с помощью мощных промышленных горелок.

Загрузка корзины в варочную емкость осуществляется с помощью тельфера.



### Система контроля температуры

- ▶ Контроль температуры внутри варочной емкости
- ▶ Контроль температуры внутри продукта (датчик – щуп), опционально

Котлы серии В-Cook не оснащаются механическим перемешивающим устройством.

Модель	В-Cook-100	В-Cook-200	В-Cook-300	В-Cook-400	В-Cook-700	В-Cook-1000
Объем, литры	100	200	300	400	700	1000
Установленная мощность при электронагреве, кВт	12	15	18	20	40	60
Другие варианты нагрева	пар, газ, встроенный электрический парогенератор					

**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)