

ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНВЕЙЕР
NEAEN CC

Предназначен для интенсивного охлаждения продуктов после обжарки, варки или бланширования с помощью обдува воздухом с температурой окружающей среды.

Эффективно снижает температуру продукта в большинстве случаев за секунды, моментально останавливает их приготовление. Продукт охлаждается до температуры подходящей для упаковки.

Конструкция охлаждающего конвейера обеспечивает оптимальное распределение воздушных потоков по всей площади конвейерной сетки. Высокопроизводительный промышленный вентилятор с регулированием мощности установлен в нижней части конвейера и поставляется в базовой версии).

Время нахождения продукта на конвейере регулируется частотным преобразователем. Конструкция воздушного конвейерного охладителя удобна для обслуживания и инспекции. Высокая эффективность позволяет ми-

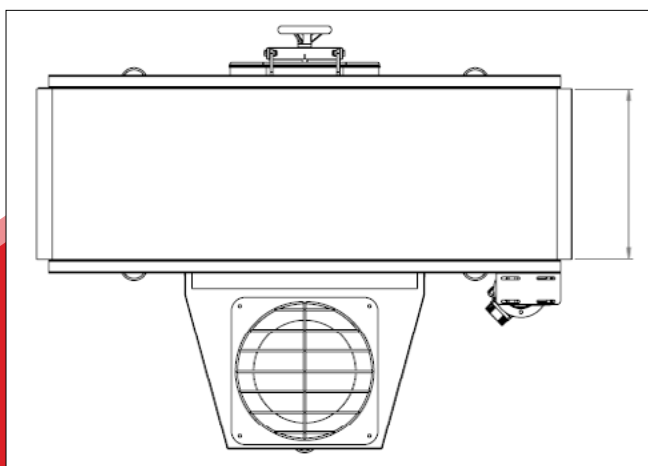
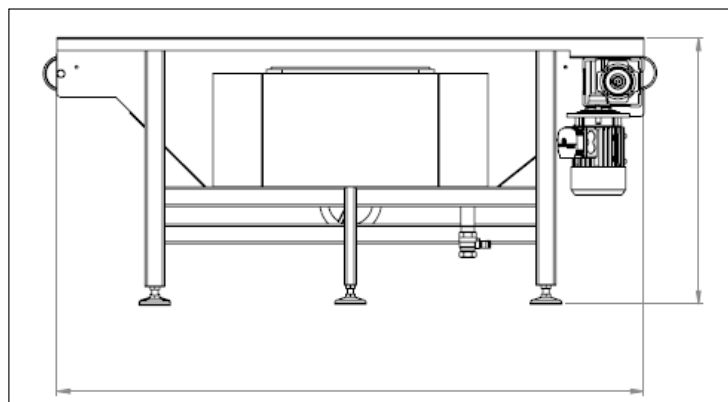
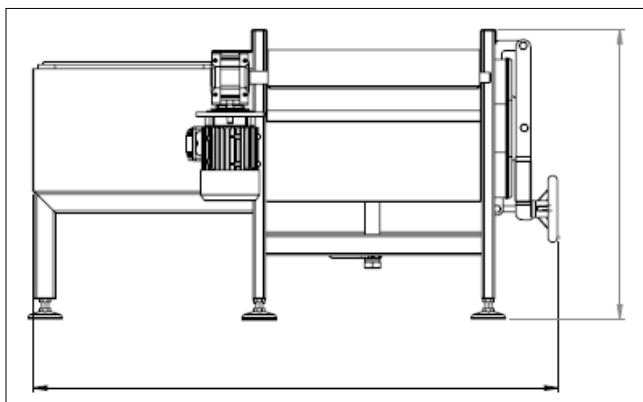
нимизировать занимаемую площадь и легко интегрировать в производственную линию.

Материал изготовления полностью пищевая нержавеющая сталь AISI304.

Ширина конвейерного охладителя определяется шириной оборудования для тепловой обработки, серийные модели выпускаются с шириной ленты от 30 до 2000 мм.

Высота загрузки и выгрузки определяется заказчиком.

Для предварительного охлаждения и удаления излишков масла, воды, мелких частиц продукта и крахмала рекомендуется дополнить воздушный охладитель секцией воздушный нож.



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

zapro@normit.
com русский язык

info@neaen.com

