



БАРАБАННЫЙ ДЕФРОСТАТОР
ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНО
ЗАМОРОЖЕННОГО СЫРЬЯ

NEAEN CDT

Предназначен для деликатной и эффективной тепловой обработки ягод, бобовых, морепродуктов и других сыпучих продуктов.

Области применения – индивидуально замороженные продукты, которые требуют деликатного размораживания без перегрева и повреждения структуры.

▶ ягоды – для производства джемов и конфитюров, вин и прочих продуктов

▶ зеленый горошек и другие бобовые в линиях консервирования

▶ морепродукты – креветки, мидии и подобные в линиях производства консервов

▶ и прочие



Конструкция барабанного дефростатора и принцип действия

Барабанный дефростатор состоит из цилиндрической термоизолированной рабочей емкости, установленной на цельной раме, гарантирующей стабильность целой конструкции. Надежный механический привод обеспечивает равномерное вращение барабана с заданной скоростью, изменяемой в зависимости от времени, необходимого для дефростирования того или иного продукта.

Сырье загружается в приемный бункер и при постоянном вращении барабана, пересыпаясь, продвигается к выходу, при этом равномерно нагреваясь теплым воздухом или паром (в зависимости от типа продукта).

Регулируемые с пульта управления настройки, такие как скорость прохождения продукта через дефростационную камеру и температура теплоносителя, позволяют подобрать оптимальный режим дефростации для каждого продукта, исключая его повреждение или «подваривание». В зависимости от вида продукта и требования заказчика, модель может быть оснащена функцией удаления образующегося при дефростации конденсата, либо его сохранения.

Барабанный дефростатор оснащается загрузочным бункером специальной конструкции, а также специальным механизмом равномерной полной выгрузки продукта без мертвых зон. При наличии у заказчика особых требований к устройствам загрузки и выгрузки их конструкция может быть изменена.

Производительность регулируется изменением скорости прохождения продукта через дефростационную камеру. Изменение скорости достигается изменением скорости вращения барабана и угла его наклона.

Преимущества

- ▶ Непрерывность процесса
- ▶ Высокая производительность
- ▶ Доступная цена
- ▶ Высокое качество готового продукта без повреждения структуры и подваривания
- ▶ Равномерный результат для всей партии продукта
- ▶ Универсальность в выборе режима дефростирования, температуры, скорости прохождения продукта через дефростационную камеру
- ▶ Точная настройка параметров дефростирования подходит для обработки продуктов, чувствительных к нагреву
- ▶ Высокая надежность и стабильность конструкции
- ▶ Простота в обслуживании, чистке и эксплуатации
- ▶ Легкость изменения настроек и параметров бланширования, легкий переход на новый вид продукта
- ▶ Паровой, электрический или газовый нагрев
- ▶ Система удаления или сохранения конденсата на выбор заказчика
- ▶ Сделано в ЕС

Универсальность

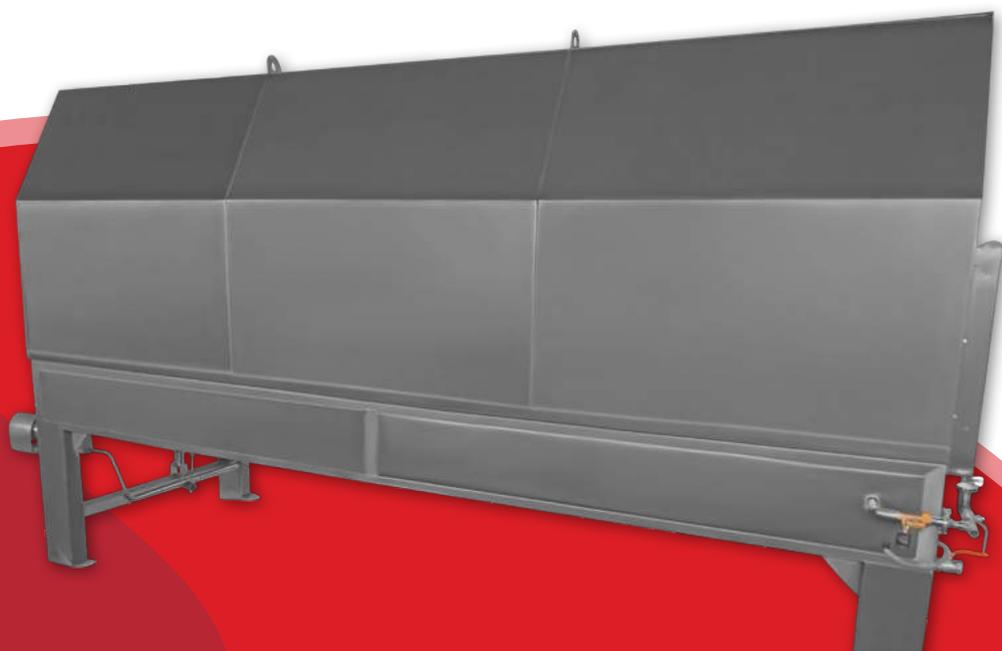
Барабанные дефростаторы NEAEN CTD в базовой версии поставляются с системой парового и водяного нагрева, что позволяет проводить обработку широкого спектра продуктов на одной установке.

Точность настроек гарантирует равномерную дефростации продукта и не допускает его подваривание.

При необходимости барабанный дефростатор может быть расширен секциями бланширования и последующего охлаждения.

По запросу дефростатор может поставляться в комплекте с загрузочными и разгрузочными конвейерами, а также любым дополнительным оборудованием.

Рабочий объем (продукт + вода), литры, 20% заполнение барабана*						
Диаметр рабочей камеры, мм / Длина рабочей камеры, мм	800	1000	1200	1500	1800	2000
2000	200					
3000	300	470				
4000	400	630	900			
5000	500	790	1130	1770	2540	3140
6000	600	940	1360	2120	3050	3760
7000	700	1100	1590	2470	3560	4400
8000	800	1260	1810	2830	4070	5020
9000		1410	2030	3180	4580	5660
10000		1570	2260	3540	5080	6280
Тип нагрева	Прямой впрыск пара в продукт, обогреваемая ванна (электрод, газ, пар), комбинированный					
Материал, нержавеющая сталь	AISI304 / AISI316L					
Конструкция	Теплоизолированный барабан					



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
русский язык

info@neaen.com