

БАРАБАННЫЙ БЛАНШИРОВАТЕЛЬ
NEAEN ROTABLANCH

Барабанные бланширователи NEAEN RotaBlanch используются для бланширования овощей, фруктов, бобовых, макаронных изделий, морепродуктов перед консервированием или замораживанием.

Для некоторых термочувствительных продуктов бланширование заменяет варку и может быть только единственным способом кулинарной обработки.

Бланширование способствует сохранению витаминов и питательных свойств продукта, а также сохранению привлекательного внешнего вида с яркой натуральной окраской.



Процессы

- ▶ Дезинфекция
- ▶ Размягчение
- ▶ Деактивация ферментов
- ▶ Частичное удаление воздуха из продукта
- ▶ Частичное удаление воды из продукта

Кратковременная обработка паром или горячей водой позволяет очистить продукт от микробов и грибов, продукт безопасен для потребителя.

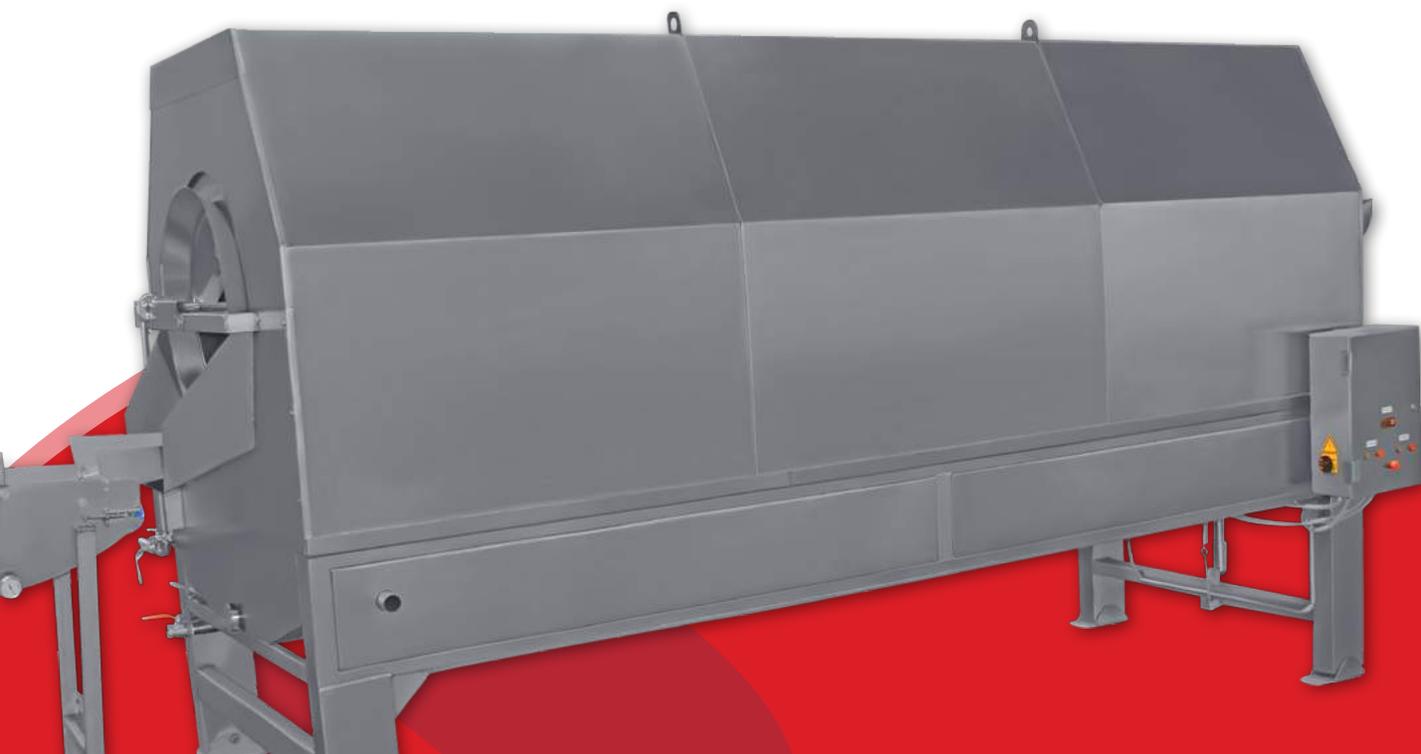
Размягчение – бланшированные продукты требуют меньше времени на окончательное приготовление.

Деактивация ферментов – замедляет или останавливает действие ферментов, направленных на разрушение цвета, вкуса и аромата продукта. Некоторые продукты в процессе бланширования приобретают более яркую окраску.

Частичное удаление воздуха из продукта помогает увеличить срок хранения при дальнейшем консервировании или замораживании, а также уменьшает объем продукта.

Частичное удаление воды облегчает последующую заморозку продукта в линиях производства IQF фруктов, овощей, бобовых и морепродуктов.

Ротационный барабанный бланширователь NEAEN RotaBlanch предназначен для парового или водяного бланширования овощей, бобовых и фруктов в непрерывном режиме с высокой производительностью.



Универсальность.

В базовой версии бланширователь NEAEN RotaBlanch позволяет осуществлять бланширование паром либо водой, тем самым позволяет производить широкий ассортимент продуктов с применением одной машины.



Высокое качество продукта

Бланширование продукта осуществляется при его непрерывном перекачивании и перемешивании внутри рабочей камеры, что гарантирует равномерность тепловой обработки со всех сторон, а также не допускает склеивание склонных к слипанию продуктов, таких как рис и макаронные изделия.

Время бланширования определяется скоростью прохождения продукта через рабочую камеру и регулируется изменением угла наклона барабана и скоростью его вращения. Тонкое регулирование этих параметров позволяет добиться точной настройки времени бланширования, чтобы не допустить подваривание продукта.

Равномерная подача продукта в бланшировочную камеру осуществляется с помощью подающего конвейера. Продукт выгружается без мертвых зон с помощью специального устройства.

Для быстрого охлаждения после бланширования продукта подается в барабанный или конвейерный охладитель. В зависимости от типа продукта охлаждение может осуществляться ледяным воздухом либо водой.

Преимущества

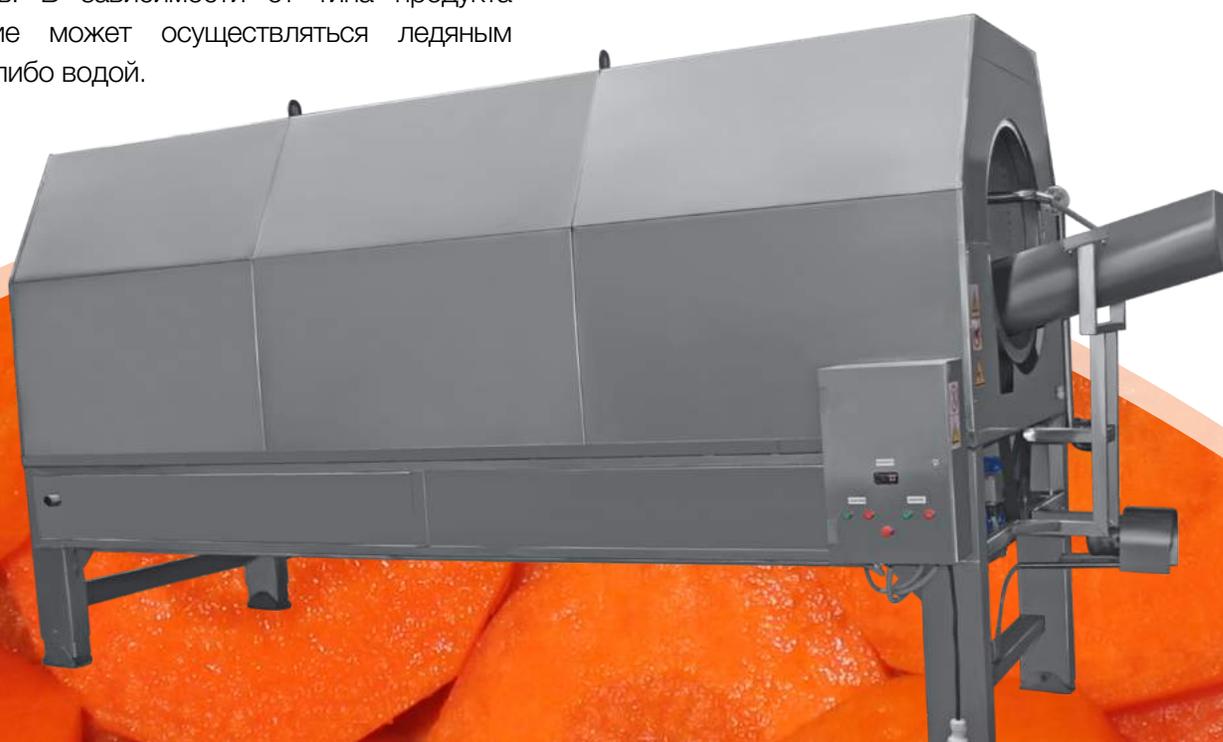
Универсальность. Одна машина может использоваться для парового и водяного бланширования. Время бланширования меняется в существенных пределах благодаря изменению угла наклона барабана и скорости его вращения, что позволяет менять время бланширования в 10-15 раз. Возможно использование замороженного сырья.

Надежность – ротационные бланширователи NEAEN рассчитаны на интенсивную многолетнюю эксплуатацию. Изготовление оборудования производится на собственных производственных площадях в Европе с применением высококачественных европейских материалов и компонентов.

Хорошие эксплуатационные характеристики. Радиальная конструкция исключает возможность повреждения вала. Легкость в обслуживании, удобный доступ к внутренним поверхностям.

Низкий уровень вибрации и шума

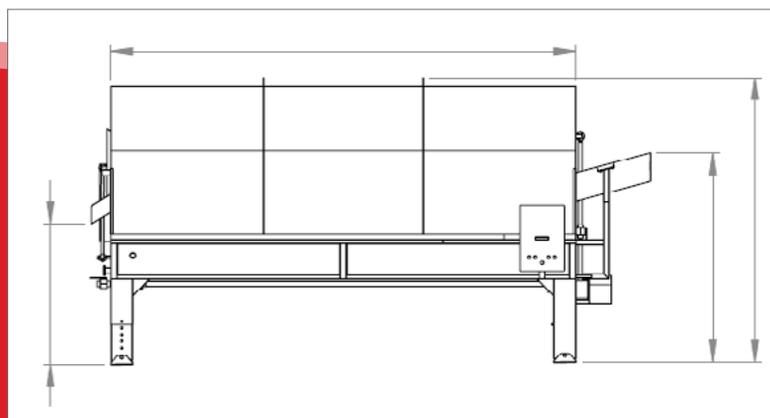
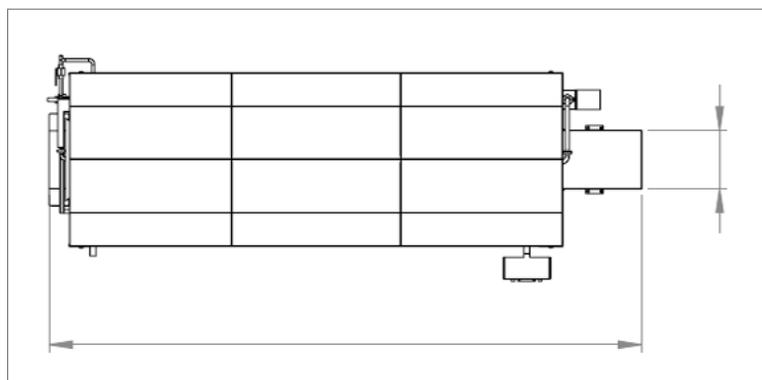
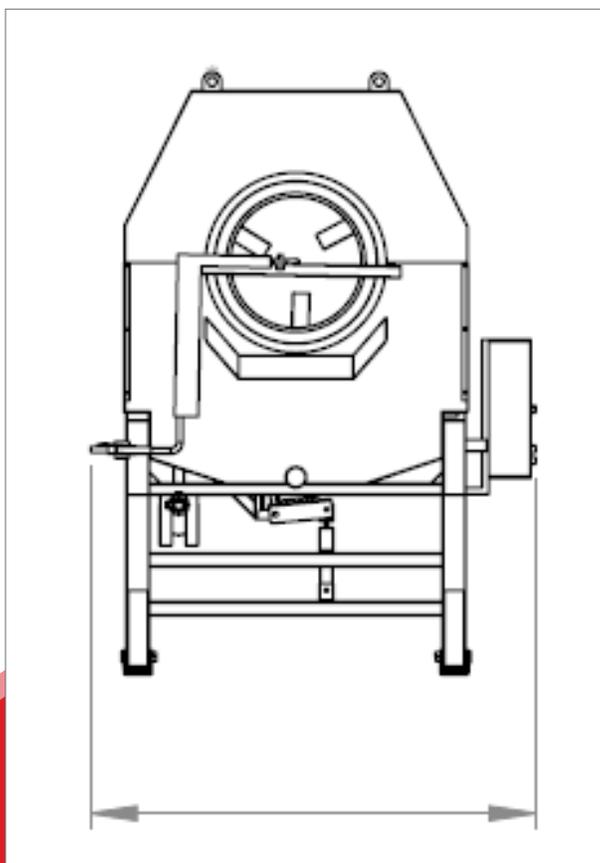
Возможно комплектование секцией предварительной дефростации для применения IQF сырья.



Конструкция ротационного бланширователя NEAEN RotaBlanch

Бланширователь состоит из цилиндрической горизонтальной термоизолированной камеры, монтированной на общей раме, обеспечивающей надежность и стабильность целой установки даже при больших габаритах, привода, системы дозированной подачи пара и горячей воды, системы управления.

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	3280
Тип нагрева	Прямой впрыск пара в продукт, обогреваемая ванна (электро, 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

