



КОНВЕЙЕРНЫЕ ТУННЕЛЬНЫЕ
ФРИТЮРНИЦЫ

NEAEN MASTERFRY

Фритюрница NEAEN MasterFry предназначена для обжаривания способом полного погружения в масло, причем благодаря двойной сетке может использоваться для продуктов, всплывающих на поверхность масла.

При нагреве масла пары воды образуют пузыри, которые поднимаются на поверхность фритюра вокруг обжариваемого продукта и создают иллюзию кипения масла. Практически все продукты, подвергаемые такой обработке, имеют (или приобретают в процессе жарки) плотность, меньшую, чем плотность разогретого фритюра и за счёт силы Архимеда плавают на его поверхности.

Непрерывная конвейерная фритюрница NEAEN MasterFry идеально подходит для обжаривания относительно крупных кусков продукта с твердой поверхностью, таких как куски курицы или мяса, бургеры, твердые сухари, кукурузные початки и аналогичные.

Продукт обжаривается погружением в масло, продвигаясь вдоль ванны между двумя синхронно двигающимися конвейерными лентами. Благодаря этому продукт не всплывает на поверхность ванны с маслом и не проваливается под нижнюю сетку.

Регулирования производительности осуществляется изменением скорости движения конвейера.

Продукт загружается во фритюрницу с помощью подающего конвейера, равномерно распределяющего продукт на ленте. После обжаривания при необходимости продукт интенсивно охлаждается при помощи охлаждающего воздушного конвейера. Илишки масла удаляются при помощи интенсивного обдува воздухом. Секция «воздушный нож» обычно интегрируется в охлаждающий конвейер.



Постоянно чистое масло – гарантия высокого качества готового продукта

Весь объем масла в непрерывных конвейерных фритюрницах NEAEN подвергается постоянной фильтрации. Мелкие частицы продукта постоянно удаляются с помощью специальных многоступенчатых фильтров из нержавеющей стали, причем оператор визуально определяет степень загрязнения фильтра и необходимость его очистки. Очистка фильтра производится в процессе работы оборудования, при этом фильтрация масла продолжается с помощью второго парного фильтра.

Интенсивная циркуляция масла между теплообменником и продуктом, а также точный контроль за температурой не допускает локального перегрева масла и тем самым не ухудшает его полезных свойств.



Экономия масла

Применением вынесенного теплообменного узла удалось достичь чрезвычайно высокого коэффициента сменяемости масла. Весь цикл циркуляции масла, включая фильтрацию, занимает только несколько секунд.

Благодаря равномерному нагреву масло в системе любой момент времени и любом месте не перегрето и благодаря непрерывной фильтрации не содержит в себе частиц продукта.

Поэтому наши фритюрницы требуют меньше всего масла в системе и не требуют его замены.

Расход масла обусловлен только его уносом с продуктом.



Жарочная сетка

Применяемые конвейерные сетки изготовлены из высококачественных нержавеющих сталей, очень гигиеничны, легко очищаются. Опционально есть возможность установки специальной «турбощетки» для непрерывной механической очистки сетки в процессе жарки.

При конфигурации фритюрницы заказчик выбирает наиболее подходящий для его продукта рисунок конвейерной сетки.

Способ нагрева

Непрерывные конвейерные фритюрницы Neaep серии UniFry могут изготавливаться в электрической, газовой или паровой версиях, а также на твердом топливе.



Особенности конструкции для стабильной работы конвейерной фритюрницы MasterFry при высоких температурах

- ▶ Конструкция корпуса отличается высокой стабильностью и прочностью, а, следовательно, долговечностью.
- ▶ Вынесенный привод не подлежит перегреву, который может вызвать деформацию и утечку масла из редуктора.
- ▶ Легко снимающиеся крышки обеспечивают термоизоляцию и удаление пара и дымов через систему вентилирования и встроенные фильтры.
- ▶ Для отсутствия утечки дымовых газов применено лабиринтное уплотнение.
- ▶ Безопасность оператора гарантируется надежным теплоизолированным слоем.
- ▶ Конструкция динамически компенсирует тепловое расширение металла.
- ▶ На приводном валу шестеренки закреплены плавающее, что позволяет компенсировать динамическое расширение сетки.

Подбор фритюрницы и расчет производительности

Серийно выпускаемые модели конвейерных фритюрниц Neaen MasterFry включают в себя ширину конвейерной сетки в диапазоне от 300 до 2000 мм (и более по запросу), длина конвейерной фритюрницы ограничивается только габаритными ограничениями на предприятии заказчика.

Непрерывная конвейерная фритюрница укомплектовывается любым дополнительным оборудованием по запросу заказчика – различные виды конвейеров, устройства наложения продукта на ленту, устройства выгрузки, охладители и воздушные ножи для удаления излишков масла, барабанные дражировочные аппараты и конвейерный устройства для внесения специй.

Производительность фритюрницы рассчитывается по каждому продукту индивидуально и зависит от насыпной плотности продукта (сколько килограммов продукта будет размещено на 1 кв. метре сетки) и времени его обжарки.



Ширина жарочной сетки, мм

200 300 400 500 600 800 1000 1200 1500 2000

Длина жарочной сетки, мм

2000-10000

Нагрев

электро, пар, газ

Контроль температуры

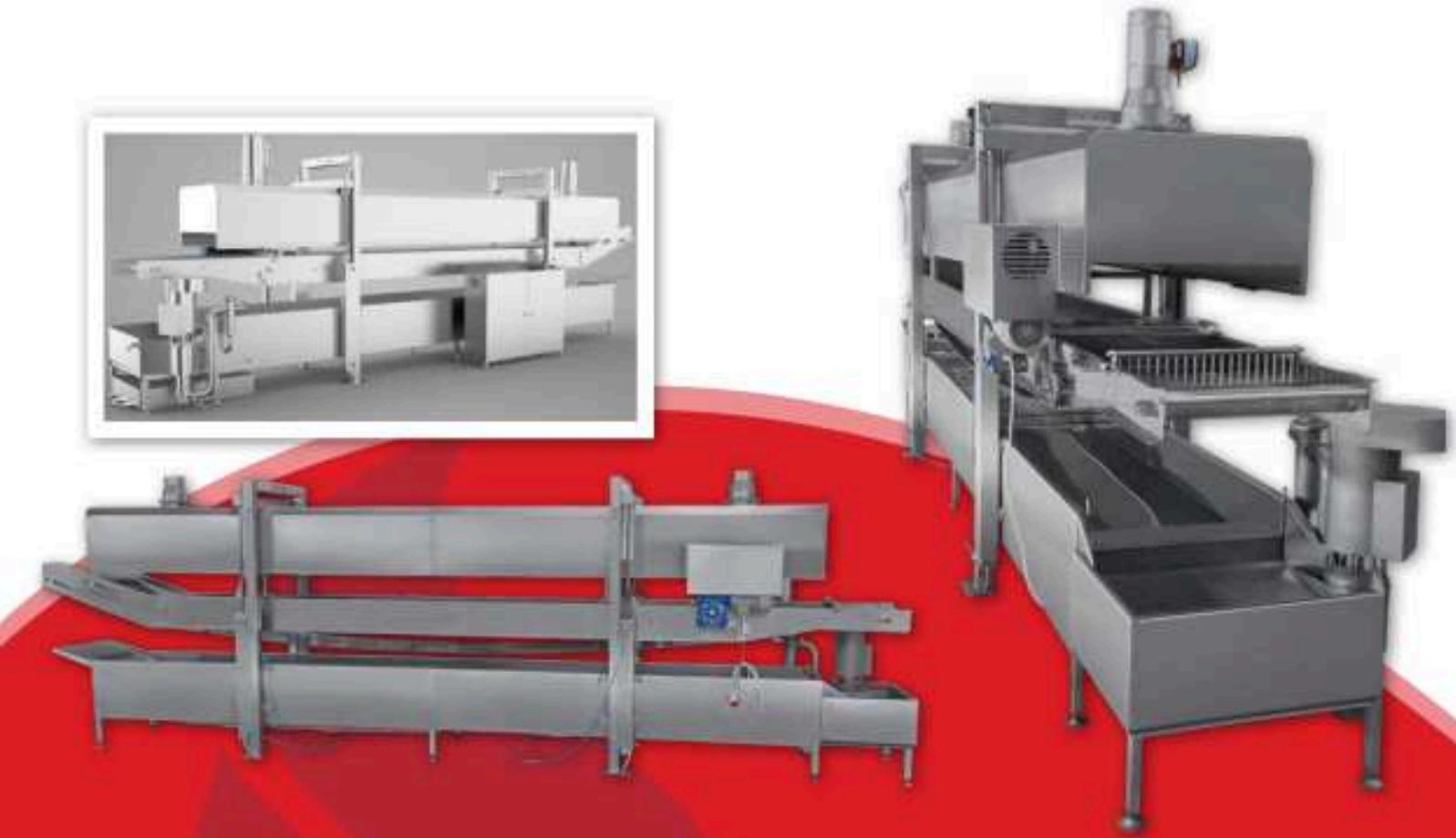
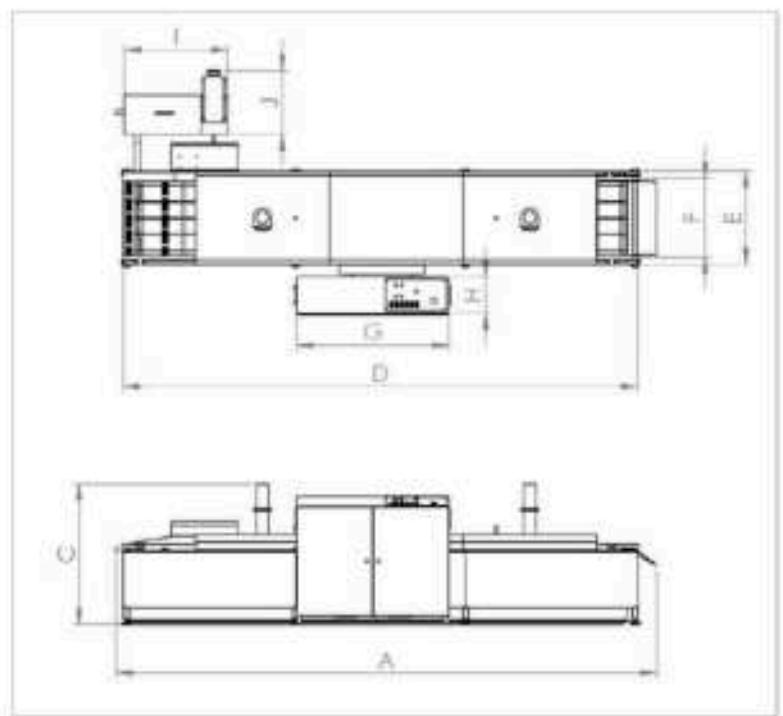
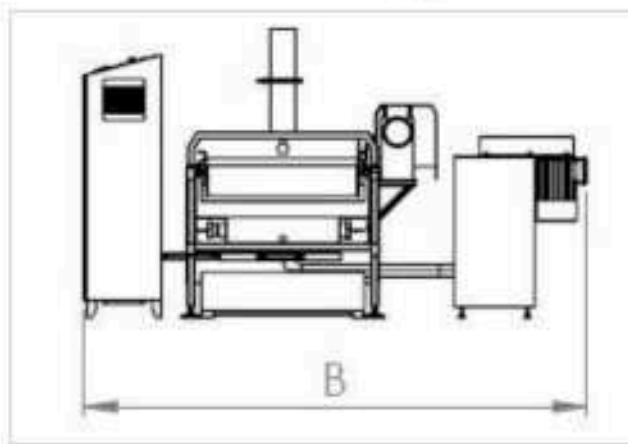
трехуровневая система контроля

Фильтрация масла

двухступенчатый фильтр из нержавеющей стали

Циркуляция масла

непрерывная принудительная система фильтрации



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, изготовлении 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

zaprojekt@normit.com
русский язык

info@neaben.com