neaen
Food Processing Equipment
by NORMIT
our ideas work

ЛИНИЯ ОБЖАРКИ СУХАРИКОВ И СНЕКОВ NEAEN

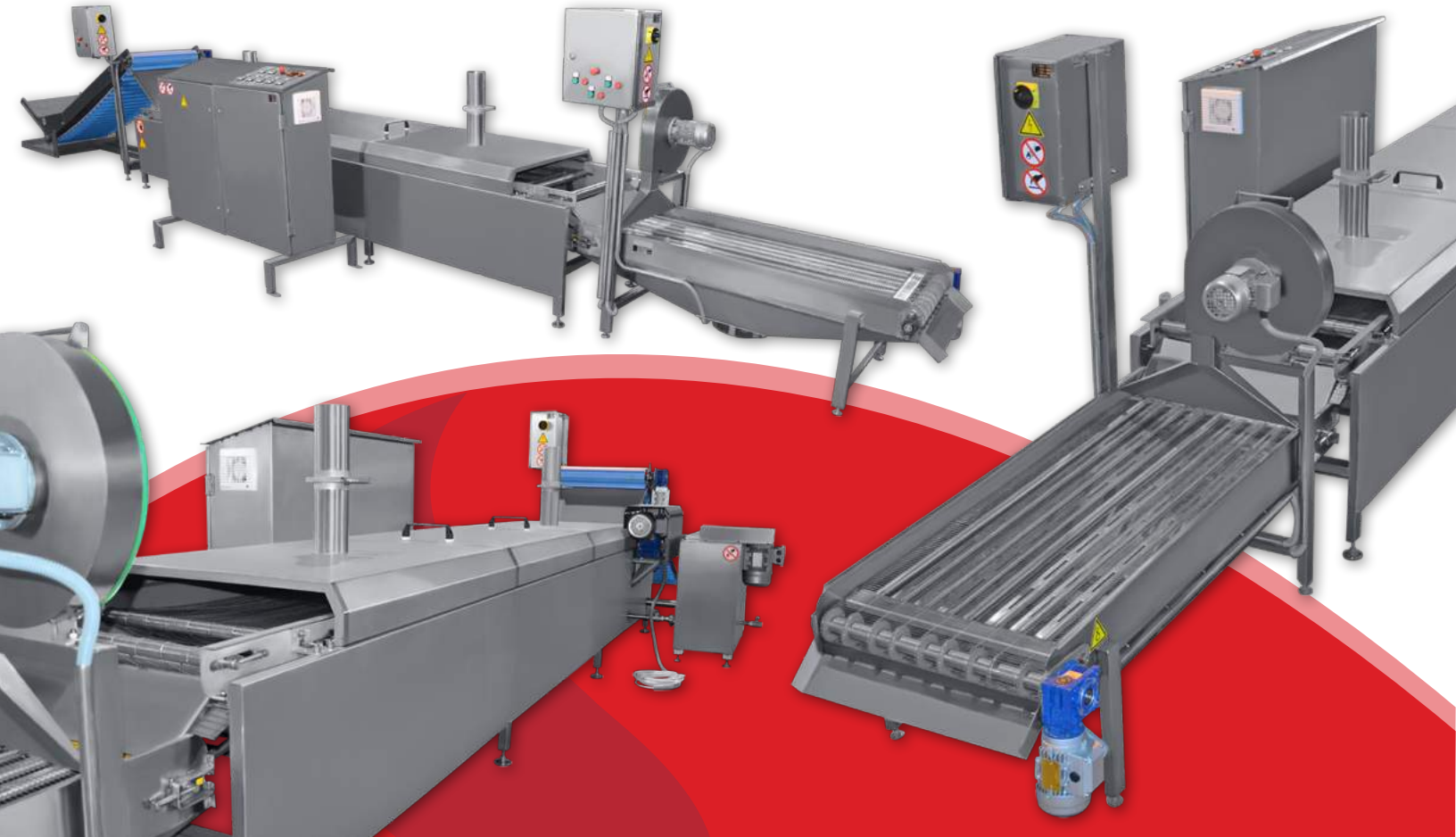
Предназначена для высокопроизводительного непрерывного производства обжаренных в масле сухариков и других снеков. Обжаренные в масле продукты приобретают насыщенный вкус и аромат, увеличенный срок годности по сравнению со снеками, обжаренными горячим воздухом.

Для производства сухариков используются специальные сорта хлеба с высокой плотностью. Для увеличения рентабельности производства производителям сухариков целесообразно договариваться о поставках специального сырья с ближайшими пекарнями.

Обжаривание сухариков в зависимости от их типа осуществляется способом погружения в масло или поливом во фритюрницах MasterFry, UniFry, SnackPro или EcoFry. Орехи и аналогичные продукты обжариваются в барабанной фритюрнице.

Равномерная подача продукта во фритюрницу осуществляется с помощью подающего конвейера, при необходимости устанавливается вибрационный распределитель.

После обжаривания излишки масла удаляются с продукта путем интенсивного обдува холодным воздухом, воздушный охлаждающий конвейер охлаждает продукт до необходимой температуры. Нанесение специй производится в зависимости от вида продукта в барабанном либо конвейерном дражировочном аппарате.

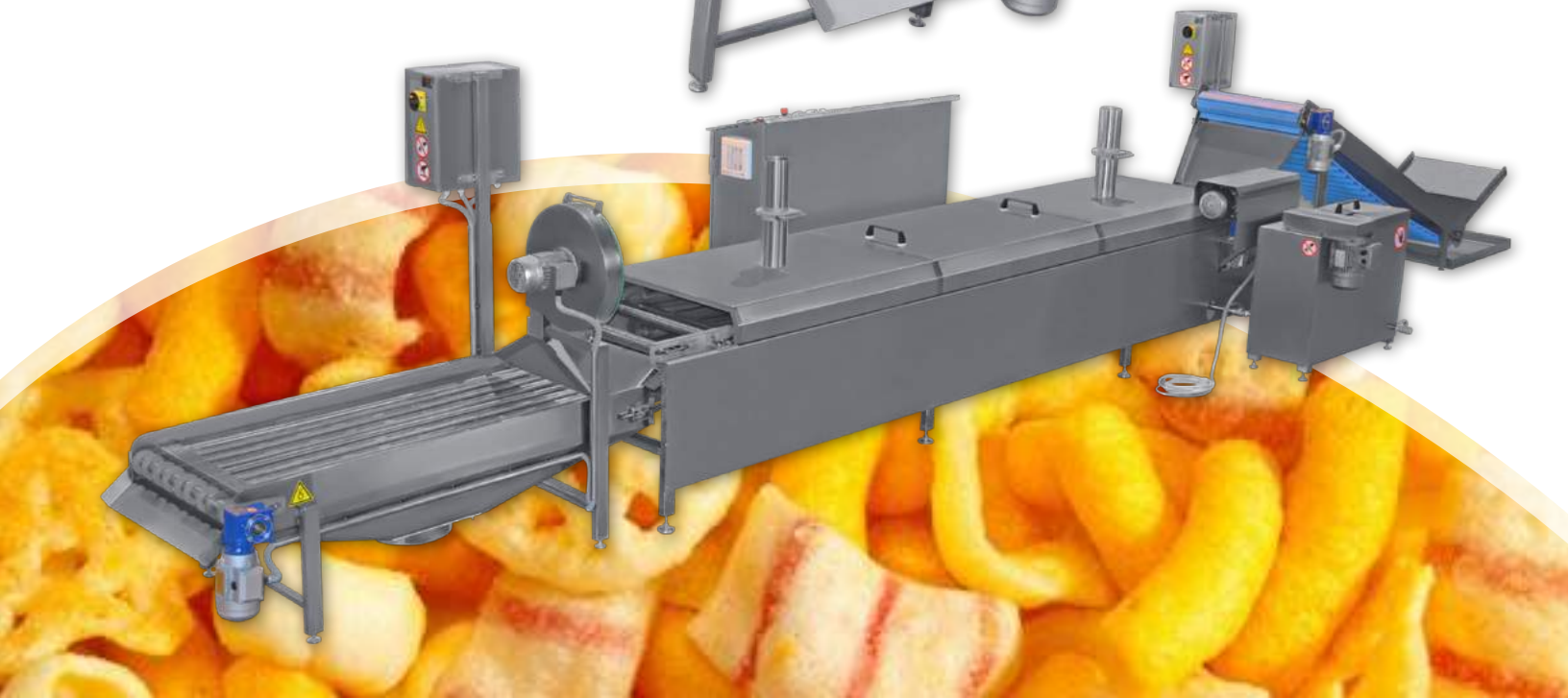


Оборудование производится полностью из нержавеющей стали европейского производства. Высокое качество изготовления минимизирует время обслуживания и ремонта линии и гарантирует быстрый возврат инвестиций.

Линия работает в автоматическом режиме, требует немного места и отличается минимальным энергопотреблением за счет высокой эффективности системы нагрева и распределения тепла. Фритюрница изготавливается с электрическим, паровым или газовым обогревом. Каждая линия проектируется индивидуально, установленная мощность рассчитывается на основе типа продукта, температуры обжарки и производительности. Это позволяет заказчику получить эффективное решение его задач, не переплачивая за увеличенные габариты или избыточно установленную тепловую мощность.

Расчетная производительность линии обжарки сухариков и других снеков определяется на основе размеров жарочного полотна, насыпной плотности продукта на конвейерной ленте и необходимого времени обжарки.

Линия оснащается любым дополнительным технологическим оборудованием для получения готового продукта.



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**

**zapros@normit.com
русский язык**

info@neaen.com

neaen
Food Processing Equipment
by NORMIT
our ideas work