



ПАРОВОЙ АТМОСФЕРНЫЙ ВАРОЧНО /
ЖАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С НАКЛОНОМ

NEAEN STK

Предназначен для варки, жарки, тушения и перемешивания вязких, густых соусов, джемов и аналогичных продуктов.

Варочный котел серии NEAEN STK сочетает в себе требования компактности и удобства выгрузки густого, вязкого продукта, а также удобства загрузки сырья.

Система наклона рабочей емкости до 12° с механическим приводом позволяет значительно облегчить загрузку сырья и осуществлять полную выгрузку продукта без остатка.

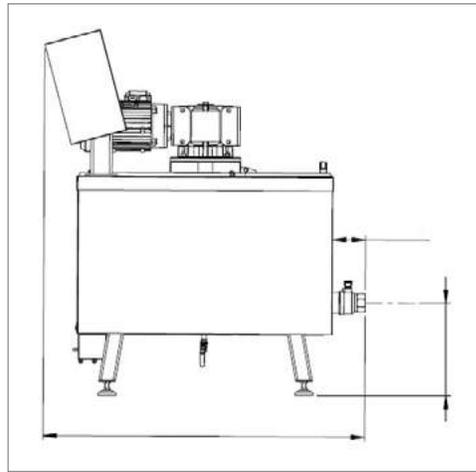
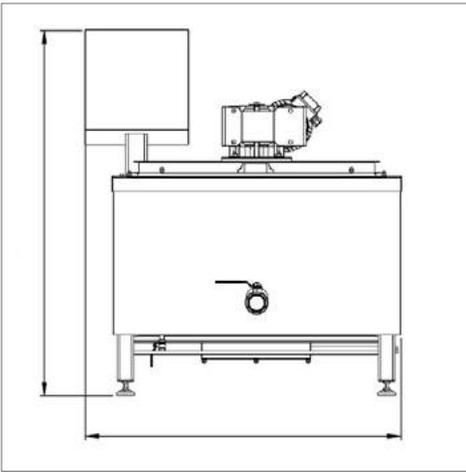
Особенности

- ▶ Изготовлен полностью из нержавеющей стали
- ▶ Трехслойная конструкция с надежным термоизоляционным слоем
- ▶ Внешняя гигиеническая рубашка из высококачественной шлифованной нержавеющей стали
- ▶ Усиленный мощный привод
- ▶ Усиленная мешалка с нижним креплением в двух точках. Рамная мешалка сложной формы с диагональными лопастями, которые позволяют промешивать весь объем продукта. При использовании в качестве жарочного котла мешалка оснащается скребками для непрерывной очистки дна и стенок.
- ▶ Отсутствие непромешиваемых зон и отсутствие труднодоступных для очистки зон, в которых возможно скопление продукта
- ▶ Интенсивный паровой нагрев с давлением до 4 бар
- ▶ Система механического наклона рабочей емкости для удобной полной выгрузки вязкого трудно текучего продукта.
- ▶ Выпускной вентиль большого диаметра
- ▶ Фиксация крышки в открытом положении
- ▶ Вынесенный пульт управления для удобства оператора, полуавтоматическая система управления в базовой версии
- ▶ Наклон рабочей емкости осуществляется с механического привода через редуктор.
- ▶ Оптимальное соотношение высоты котла к объему для удобной загрузки сырья. Дополнительное облегчение загрузки достигается наклоном котла в части загрузочной крышки.

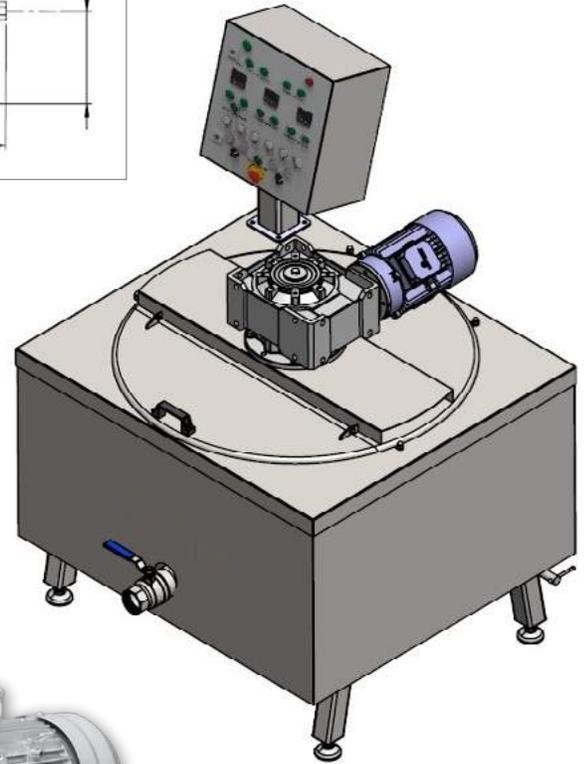


Опции

- ▶ Материал изготовления AISI316L
- ▶ Автоматическая система управления
- ▶ CIP головки для очистки
- ▶ Электрический нагрев
- ▶ Паровой нагрев паром высокого давления до 8 бар
- ▶ Скребки на мешалке



Модель	STK-300	STK-600
Общий объем, л	300	600
Обогрев	Пар	



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