



УНИВЕРСАЛЬНАЯ ВАРОЧНАЯ
ЛИНИЯ С ГОМОГЕНИЗАЦИЕЙ
NEADEN UNILINE

Универсально варочно-гомогенизирующая установка с пастеризатором предназначена для производства широкого спектра пищевых продуктов, от жидких до высоко вязких, имеющих гомогенную структуру либо содержащих твердые включения до 15 мм (или больше по запросу).

Установка позволяет проводить следующие процессы

- ▶ варка (при атмосферном давлении или при вакууме)
- ▶ гомогенизация
- ▶ смешивание
- ▶ пастеризация
- ▶ асептическое охлаждение (опционально)

Примеры производимых продуктов

- ▶ Йогурты с кусочками, сметана и прочие молочные продукты
- ▶ Джем, конфитюры, варенья
- ▶ Соусы, подливы, начинки
- ▶ Готовые супы и прочие полуфабрикаты



Установка включает в себя:

варочную емкость, в зависимости от продукта и требований заказчика рассчитанную для работы под вакуумом или при атмосферном давлении, оснащенную теплоизоляционным слоем и системой нагрева (ТЭНами, паровой либо газовой) и рамной мешалкой. Для производства склонных к прилипанию и пригоранию продуктов мешалка оснащается тефлоновыми скребками для непрерывной очистки стенок варочной емкости. Крышка варочной емкости удобно поднимается вверх на опорах.

Загрузочная воронка с рабочим столом для удобного внесения ингредиентов

Гомогенизатора типа-ротатор статор для измельчения и гомогенизации продукта с размером частиц до 3 микрон. Гомогенизатор может быть встроен в контур для рециркуляции продукта либо непосредственно в варочную емкость. Обеспечивает интенсивную рециркуляцию продукта и дополнительный нагрев за счет трансформации механической энергии в тепловую.

Для производства продукта с твердыми включениями выгрузка продукта осуществляется насосом без прохождения через гомогенизатор.

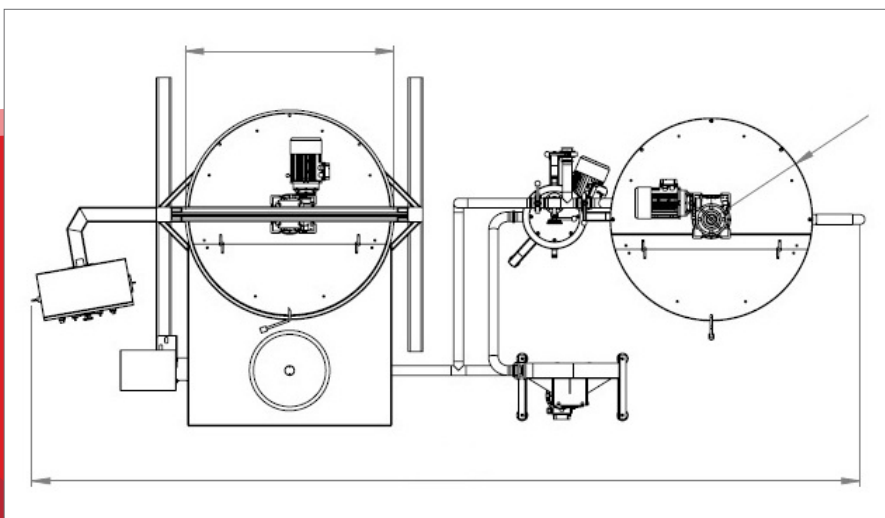
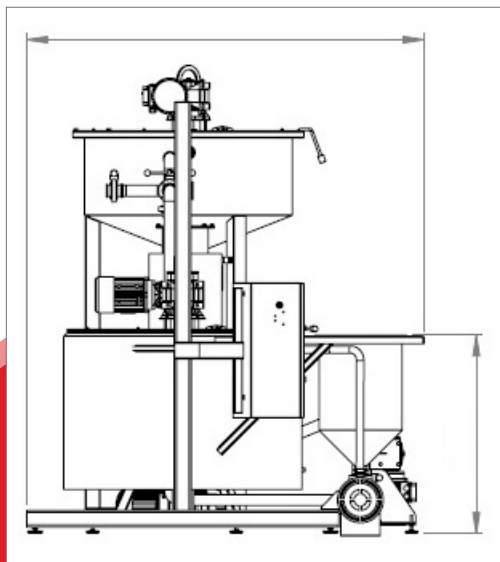
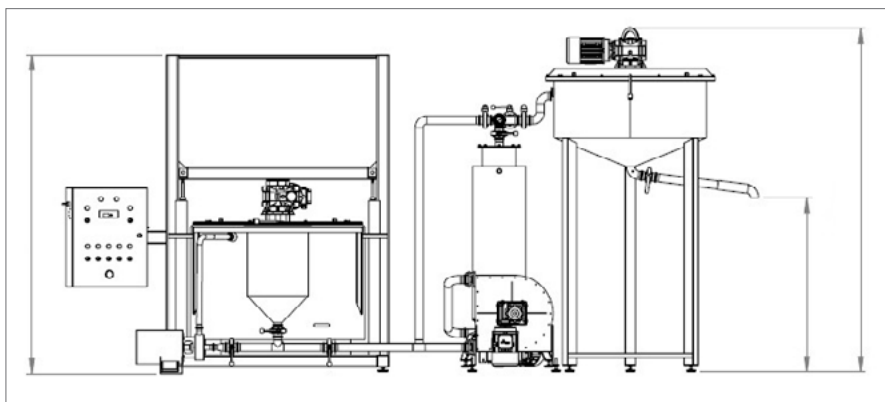
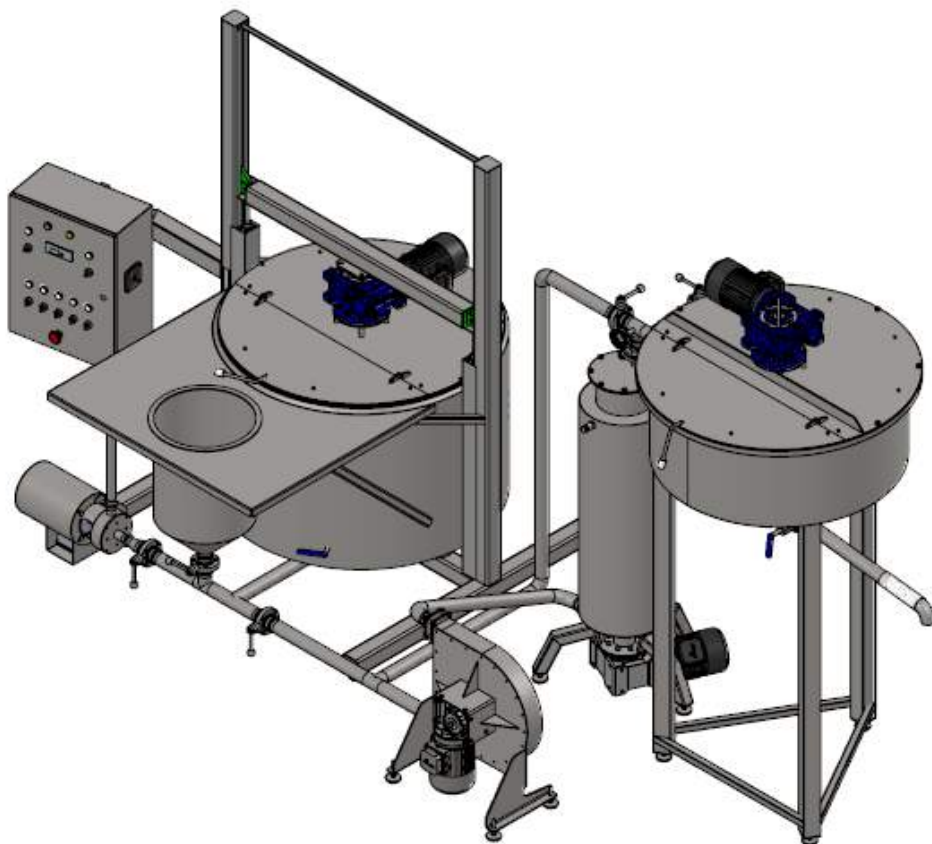
Пастеризатор скребкового типа либо пастеризационно-охладительную установку.

Приготовленный продукт через накопительную емкость насосом подается в пастеризационную установку скребкового типа, которая эффективно работает с жидкими и вязкими продуктами, в том числе с твердыми включениями размеров до 15 мм.

В зависимости от необходимого технологического процесса продукт после пастеризации подается в секцию упаковки либо асептически охлаждается во второй секции пастеризационно-охладительной установки скребкового типа.

Преимущества

- ▶ Универсальность – возможность производить большое количество разнообразных продуктов с различными характеристиками на одной установке.
- ▶ Удобство внесения ингредиентов, легкость в обслуживании и очистке.
- ▶ Гигиеничность. Высокое качество примененных материалов, тщательная зачистка швов, отсутствие мертвых зон. Установка легко моется после окончания варочного цикла с помощью моющих растворов.
- ▶ Экономичность. Процессы смешивания, варки, гомогенизации и пастеризации протекают максимально эффективно с минимально возможными затратами энергии и времени.
- ▶ Любой источник нагрева
- ▶ Изменение конфигурации и любые дополнительные опции по запросу заказчика.



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

