



ДУШИРУЮЩИЙ ТРАНСПОРТЕР,
ВОДЯНОЙ КОНВЕЙЕРНЫЙ ОХЛАДИТЕЛЬ

NEAEN WCC

Предназначен для быстрого эффективного охлаждения продуктов после варки, бланширования, запекания и сушки.

Используется в производственных линиях тепловой обработки продуктов после конвейерных или шнековых бланширователей и варочных котлов, жарочных печей и сушилок.

Подходит для эффективного охлаждения таких продуктов как

- ▶ Макароны
- ▶ Рис
- ▶ Горох, фасоль и прочие бобовые
- ▶ Морепродукты (креветки, мидии, кальмары, осьминоги и прочие).
- ▶ Овощи
- ▶ Грибы
- ▶ Некоторые виды кондитерских изделий (например кондитерские батончики после сушильной печи).



В зависимости от типа продукта охлаждение может происходить способом полива ледяной водой либо с помощью создания мелкодисперсного тумана.

Для продуктов, которые не всплывают на поверхность возможно охлаждение способом погружения в ледяную воду.

Стандартная ширина водяного конвейерного охладителя составляет от 300 до 2000 мм и определяется параметрами теплового

оборудования. Длина охлаждающего конвейера зависит от необходимой производительности.

Материал изготовления нержавеющая сталь AISI304, PVC конвейерная лента. Возможно подсоединение к источнику охлаждающей воды на предприятии заказчика либо поставка с собственным чиллером. Опционально возможна установка фильтрации оборотной воды.

Может быть установлена системы нагрева воды для дефростирования замороженного 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, 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