



DIE PROFIFRY
DURCHLAUF-FRITTEUSE



Die ProfiFry Durchlauf-Fritteusen sind zuverlässige und universelle Geräte für das Frittieren einer breiten Palette von Produkten, die durch das Eintauchen in heißes Öl hergestellt werden.

Einfache Bedienung und Wartung, minimaler Ölverbrauch mit kontinuierlichem Filtern, sorgfältige Behandlung der Produkte – mit diesen Features sind die ProfiFry Durchlauf-Fritteusen perfekt für kommerzielles Frittieren.

ProfiFry Durchlauf-Fritteusen tauchen die Produkte in Öl, wobei die Eintauchtiefe einstellbar ist, und sind somit geeignet für Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie sind ebenso geeignet für Teigprodukte, Snacks, harte oder spröde Produkte, mit oder ohne Panade.

Mögliche Anwendungen

- ▶ Pommes frites
- ▶ Hähnchenschenkel
- ▶ Hamburger
- ▶ Nüsse and Kerne
- ▶ Aubergine- und Zucchiniiringe
- ▶ Teigwaren
- ▶ Hähnchenstücke
- ▶ Croutons
- ▶ Andere



Frittiermethode

Die ProfiFry Durchlauf-Fritteusen tauchen die Produkte in heißes Öl und transportieren sie mithilfe eines Laufbandes durch das Ölbad.

Das besondere Merkmal der ProfiFry Durchlauf-Fritteusen ist die Möglichkeit, ganz einfach die Tiefe, mit der die Produkte in das Ölbad eingetaucht werden, einzustellen. Die Feineinstellung kann in 0.1 mm Schritten vorgenommen werden. Das erlaubt das Frittieren von verschiedenen hohen Produkten in der gleichen Fritteuse. In der Grundversion lässt sich die Tiefe zwischen 0 mm und 150 mm einstellen. Das mit dem Laufband transportierte Produkt schwimmt nicht, sondern ist entsprechend der Einstellung eingetaucht.

Das reibungslose Einstellen der Eintauchtiefe erfolgt minutenschnell und erlaubt den Wechsel zu anderen Frittierprodukten ohne Zeitverlust.

Spezielles Frittieren mit der Möglichkeit, die Produkte umzudrehen: Die Einstellung der Eintauchtiefe erlaubt das einseitige Frittieren (zum Beispiel Fleischküchlein). Danach können die Produkte mit einem speziellen Mechanismus umgedreht werden, um die andere Seite des Produkts zu frittieren. So erhalten Sie ein Produkt, das wie hausgemacht ist, was mit anderen kommerziellen Fritteusen nahezu unmöglich ist.

Die Frittierzeit wird über die Geschwindigkeit des Laufbandes eingestellt.



Hygiene und einfache Wartung

Die ProfiFry Durchlauf-Fritteusen sind in ihrer Grundversion einfach auseinander zu bauen. Das Laufband kann ohne Aufwand komplett angehoben werden, was die Reinigungs- und Wartungszeit verkürzt.

Heizen, Zirkulieren und Filtern des Öls

Heißes Öl zirkuliert stark zwischen Heizsystem und Produkt, wobei das Öl in Richtung Produkt fließt. Die thermische Energie des Öls ist rasch auf das Produkt übertragen, so als wäre das Produkt ständig im Ölbad umhergerührt worden.

Das Öl wird ständig mit Hilfe von Edelstahlfiltern mit austauschbaren Edelstahlpatronen.

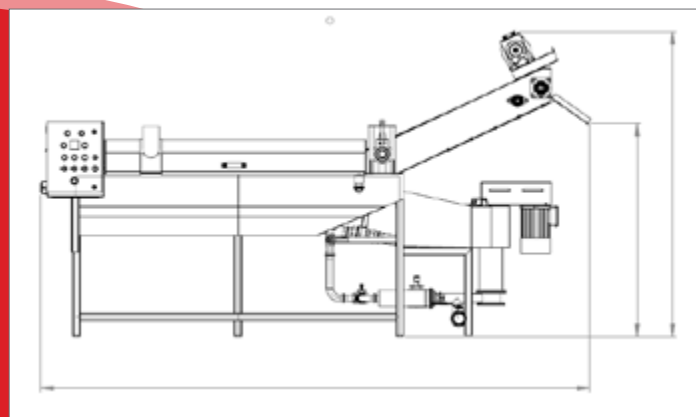
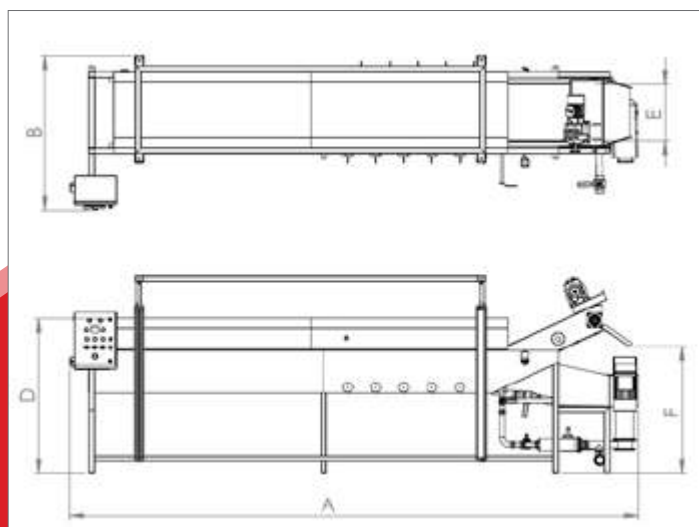
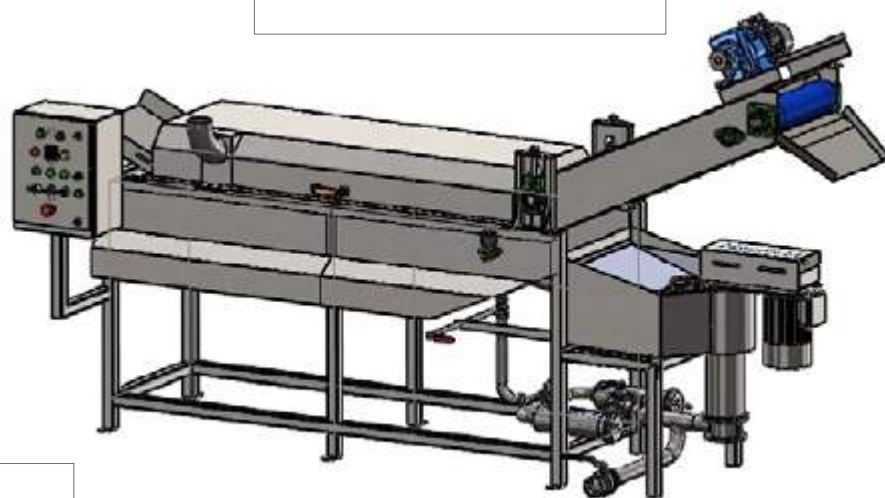
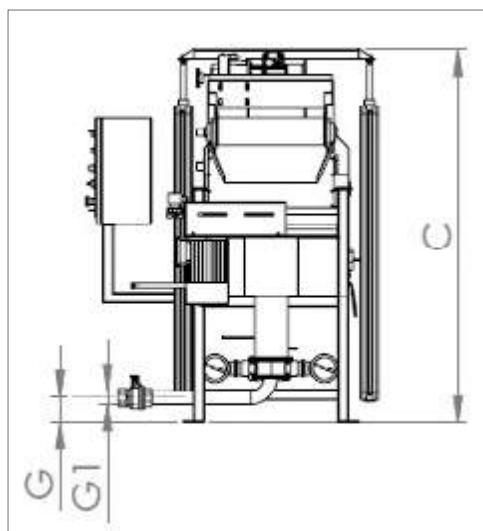
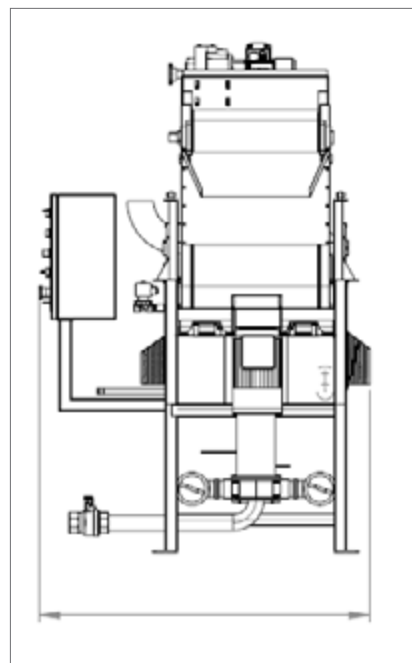
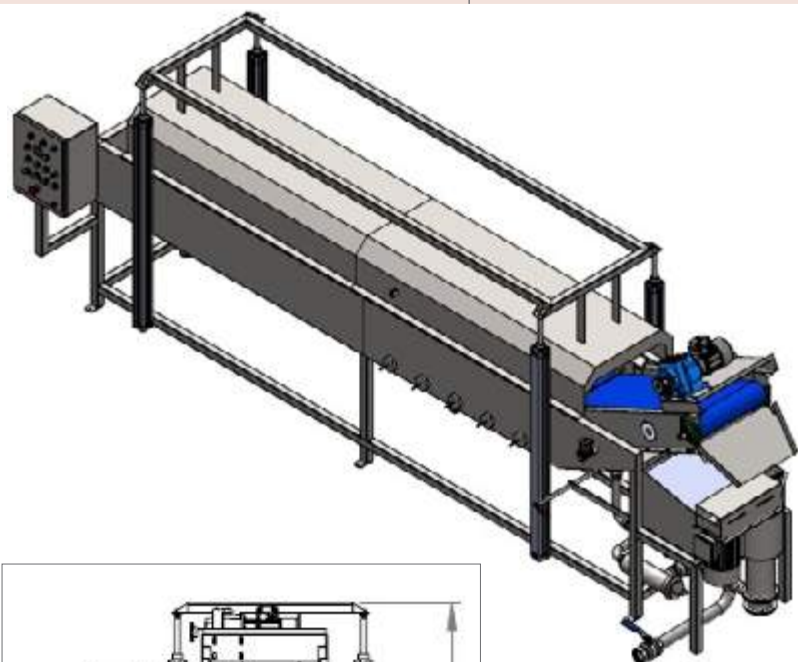
Die ProfiFry Durchlauf-Fritteusen können mit Gas, Dampf oder elektrisch geheizt werden.

Vorteile

- ▶ Universelle Anwendung, schneller Wechsel zu neuen Frittierprodukten, Möglichkeit zum Frittieren von Spezialprodukten.
- ▶ Einfache Reinigung und Wartung. Laufband lässt sich komplett ausbauen zum einfachen Zugang zum Inneren der Fritteuse.
- ▶ Minimales Ölvolumen. Durchgehendes Filtern des Öls. Hoher Ölaustausch-Koeffizient – in den meisten Fällen ist es nicht nötig, das Öl wegen Ranzigkeit auszutauschen. Die Zugabe von frischem Öl reicht aus.
- ▶ Hocheffiziente Produktion mit großer Kapazität auf kleinem Raum.
- ▶ Hoher Qualitätsstandard mit Materialien und Komponenten aus Europa.
- ▶ Möglichkeit für Zusatzmodule zum Be- und Entladen von Produkten und der Beseitigung von überschüssigem Öl.



Breite des Fördergitters, mm	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500	2000
Länge des Fördergitters, mm	2000-10000									
Heizung	Elektro, Dampf, Gas									
Temperaturkontrolle	Drei-Ebenen-Kontrollsystem									
Ölfiltration	zweistufigen Edelstahlfilter									
Zirkulation des Heizöls	kontinuierliche gezwungen Ölkreislauf									



**DIE FIRMA EMA EUROPE BESITZT ÜBER 30
JAHRE ERFAHRUNG IN DER ENTWICKLUNG,
KONSTRUKTION UND ERZEUGUNG
VON INDUSTRIEAUSRÜSTUNGEN
FÜR DIE THERMISCHE
LEBENSMITTELVERRARBEITUNG.**

Das Programm der handelsüblichen Maschinen umfasst Durchlauffritteusen und -öfen, (Trommel)Fritteusen, Batch-Blanchiermaschinen sowie kontinuierliche Durchlaufkochanlagen und Bandblancheure, Entfroster, kontinuierliche und Batch-Kochanlagen mit und ohne Vakuumprozess, Schabewärmetauscher und eine breite Palette an Zusatzgeräten wie Waschanlagen, Förderbänder, Pumpen, Homogenisatoren sowie weitere Produkte.

Unsere Firma bietet einen Full Cycle Service, der von der technischen Konzeption bis zur Herstellung der Anlagen reicht, die in jedem noch so komplexen Umfang in unserer Produktionsanlage im Herzen Europas produziert werden können. Er beinhaltet auch die Inbetriebnahme der Geräte, die Übernahme der Gewährleistung und Garantie sowie den Garantiefolgeservice in unserem eigenen Servicecenter.

Wir verfügen über eine umfangreiche praktische Erfahrung in der Projektimplementierung auf dem Gebiet der industriellen Fleisch-, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie der Produktion von Halbzeugen und anderen Produkten. Unsere Firma ist dadurch in der Lage, dem Kunden sowohl die technische Beratung, die Entwicklung des Produktionsprozesses des Projekts, die Herstellung der Anlagen als auch die Errichtung, Inbetriebsetzungsarbeiten sowie weitere Wartungstätigkeiten anzubieten.



info@neaen.com

Finden Sie die
nächstgelegene
Vertriebsmitarbeiter
in der Kontaktbereich

[http://neaen.com/
de/kontakt](http://neaen.com/de/kontakt)