



DIE DURCHLAUF-CRACKER UND SNACKS
FRITTIEREN FERTIGUNGSLINIE VON

NEAEN

Die Durchlauf-Cracker und Snacks Frittieren Fertigungslinie von NEAEN ist für die kontinuierliche Produktion von frittierten Crackern und Snacks entwickelt worden. Das Frittieren in Öl gibt dem Produkt einen reichen Geschmack und Aroma und eine bessere Haltbarkeit im Vergleich zu Snacks, die geröstet werden.

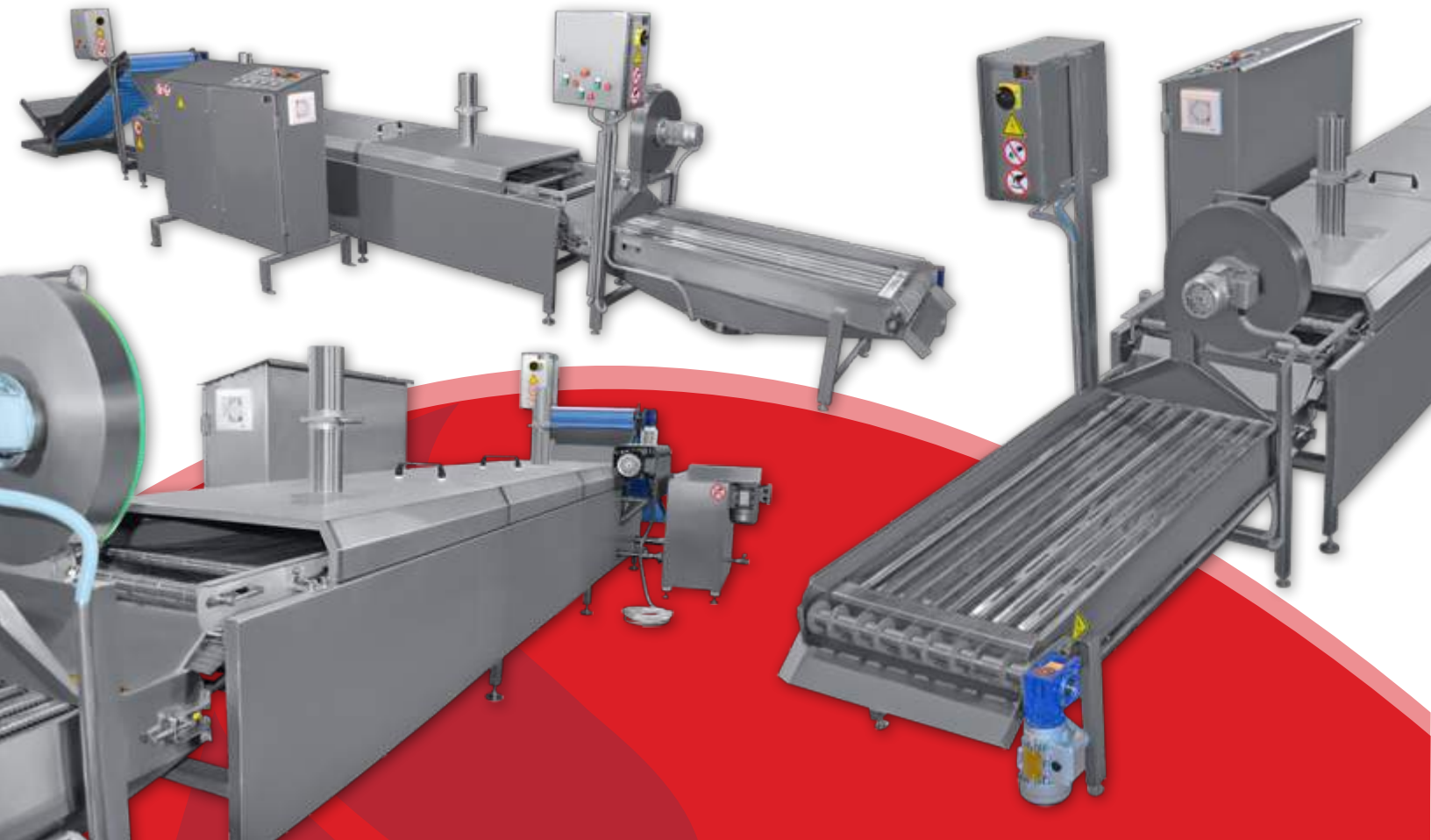
Für die Produktion von Crackern wird spezieller Panade mit einer hohen Dichte verwendet. Um die Rentabilität der Crackerproduktion zu steigern, ist es notwendig die Versorgung des passenden Rohmaterials mit der nächst gelegenen Bäckerei auszuhandeln.

Das Frittieren der Cracker (abhängig vom Typen) wird durch das Eintauchen in oder Übergießen mit Öl vorgenommen, dafür wird eine Durchlauf-Fritteuse vom Typ MasterFry, UniFry oder EcoFry verwendet. Nüsse und ähnliche Produkte werden in einer rotierenden Trommelfritteuse frittiert.

Die gleichmäßige Zugabe des Produktes in die Fritteuse erfolgt mittels Förderband; wenn erforderlich wird ein Vibrationsverteiler in den Prozess eingebunden.



Nach dem Frittieren wird das überschüssige Öl, durch kräftiges Blasen mit kühler Luft auf das Produkt, entfernt; danach kühlt das Luftgekühlte Förderband das Produkt auf die erforderliche Temperatur herunter. Salz und Gewürze, abhängig vom Produkttypen, werden mittels Trommel oder der Würzmittelförderbandvorrichtung hinzugegeben.





Das Gerät wurde vollständig aus europäischem Edelstahl gefertigt. Die hohe Qualität minimiert die Wartungs- und Reparaturzeit und sichert einen schnellen Ertrag aus dem investierten Kapital.

Die Fertigungslinie ist vollautomatisiert und erfordert wenig Platz und, aufgrund der hohen Effizienz des Heizsystems und der Wärmeverteilung, ein Minimum an Energie. Die Fritteuse ist verfügbar mit einer elektrischen, Dampf- oder Gasheizung. Jede Baureihe wird individuell entwickelt und die installierte Kapazität wird auf der Grundlage des Produkttypen, der Frittieretemperatur und Leistung berechnet. Dieses liefert dem Kunden eine effektive Lösung für deren Anforderungen, ohne zu viel zu zahlen für größere Größen oder überhöhte thermische Leistung wenn diese effektiv nicht benötigt wird.

Die voraussichtliche Größe dieser Baureihe wird bestimmt von der Größe des Frittierraumes, der Dichte des Produktes auf dem Förderband und der benötigten Zeit für das Frittieren.

Die Fertigungslinie kann mit jeder zusätzlichen Produktionsanlage, die notwendig ist für die Produktion des zu fertigenden Produktes, ausgestattet werden.



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

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)