neaen
Food Processing Equipment

# AUTOCLAVE VERTICAL DE INMERSIÓN TOTAL EN AGUA A POR CONTRAPRESIÓN

# NEAEN NORMA

## Universal y eficiente

Los autoclaves verticales de la serie Norma son una solución universal para una amplia gama de productos alimentarios en diversos tipos de envases. Son ideales para productos sensibles al calor, tales como alimentos para bebés y productos lácteos.

Los autoclaves NEAEN Norma combinan la accesibilidad y facilidad de uso de autoclaves verticales con una serie de características que normalmente se encuentran sólo en autoclaves horizontales de alto rendimiento.

- Sistema de control por contrapresión
- Intensa circulación de agua fría y caliente
- Avanzado sistema de control basado en un controlador industrial Siemens con un panel táctil conveniente para el operador.

## Construcción robusta

El sistema está fabricado enteramente en acero inoxidable para la industria alimentaria.

Las cestas están hechas de acero inoxidable AISI304 para la industria alimentaria. Las cestas se centran y fijan una dentro de la otra con la ayuda de un mecanismo especial que garantiza que permanezcan firmes.

La gama de modelos básicos incluye autoclaves verticales con con volúmenes de 200 y 500 l y con 2 cestas.

El autoclave se puede suministrar opcionalmente con un tanque de almacenamiento adicional para el agua utilizada en el procesamiento, lo que ahorra significativamente en el tiempo y la energía necesaria para calentar y refrigerar.

## Sistema de calefacción

Los autoclaves verticales NEAEN Norma se fabrican con calefactores eléctricos, a vapor o a gas.

## Ventajas:

Aplicación universal - adecuado para cualquier tipo de envasado, ya sean bandejas, jarras, botellas o latas.

Rápido calentamiento y enfriamiento con inercia mínima. El calentamiento rápido le permite calcular mejor el tiempo que el calor se aplica al producto en la retorta y evita que se cocinen demasiado. La intensa circulación de refrigerante evita que los productos se quemen en las paredes del recipiente. El intenso enfriamiento detiene el proceso de cocción en el menor tiempo posible.

Control preciso de la temperatura y presión.

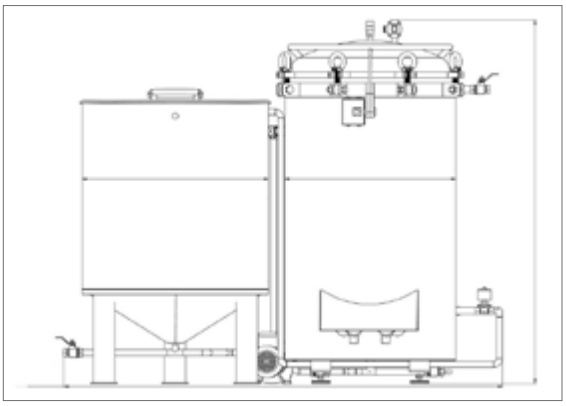
El proceso se intensifica a través de la intensa circulación de la calefacción y del refrigerante. Esta circulación forzada garantiza la máxima transferencia de calor a la parte más profunda del embalaje, incluso cuando se trabaja con productos viscosos.

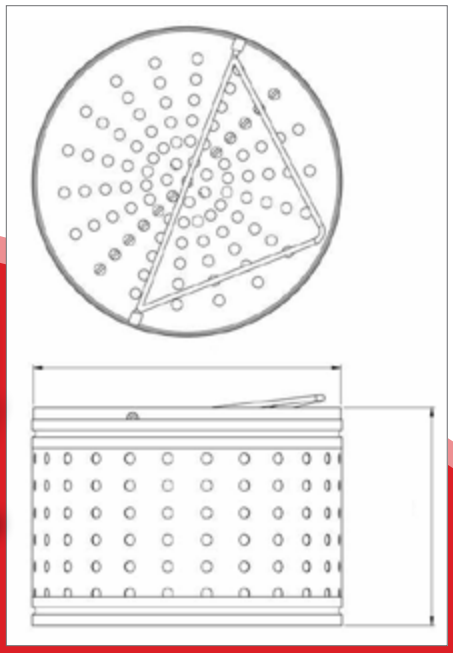
El sistema de control de contrapresión tanto durante la calefacción como durante el enfriamiento evita el pico de presión y minimiza la carga en el envase.

Mayor seguridad – Los autoclaves verticales Norma están equipados con una cerradura electromecánica que asegura que la tapa no se puede abrir cuando la presión en interior es alta.

Usted puede elegir el mejor modelo para su industria en particular.

| Modelo | Norma-200 | Norma-500 |
|---|---|---|
| El volumen de trabajo, aproximada, l | 200 | 500 |
| Cestas | 2* 100 l | 2 * 250 l |
| Tamaño de las cestas, D * H, mm | 550*400 | 750*570 |
| Fuente de energía | Electricidad, vapor, gas | |





# LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

La gama de equipos disponibles en el mercado incluye freidoras y hornos tipo cinta transportadora continua, freidoras a tambor, blanqueadores por lotes y blanqueadores de tambor continuo y tipo cinta transportadora, eliminadores de escarcha, aparatos de coción continua y discontinua , tanto atmosféricos como al vacío, intercambiadores de calor de superficie rascada , y una amplia gama de equipos auxiliares, como lavadoras , transportadores, bombas , homogeneizadores , y otros.

Nuestra empresa ofrece un servicio de ciclo completo, desde el diseño de los proyectos tecnológicos para la fabricación de equipos de cualquier complejidad en nuestra propia planta de producción, situada en el corazón de Europa, así como la introducción de los equipos en funcionamiento, mantenimiento de la garantía y servicio post-garantía con nuestro propio centro de servicio.

Teniendo mucha experiencia en la implementación práctica de proyectos en el procesamiento industrial de carnes, frutas y productos vegetales, productos semielaborados y otros productos, la empresa está dispuesta a brindar a sus clientes asesoria tecnológica, desarrollo del proceso de producción del proyecto, la fabricación de equipos, supervisión del montaje, puesta en obra y otros servicios de mantenimiento.

**info@neaen.com**

**Encuentre el representante de ventas más cercano en la sección de contactos**

**http://neaen.com/es/contactos**

neaen
Food Processing Equipment