neaen
Food Processing Equipment

LÍNEA NEAEN

DE ESCALDADO / COCCIÓN CONTINUA DE VERDURAS, FRUTAS, FRIJOLES Y MARISCOS

La línea NEAEN de escaldado / cocción para escaldar y cocer está destinada para el tratamiento térmico de verduras, frutas, mariscos y frijoles en un ciclo continuo.

- Guisantes
- Maíz
- Frijoles
- Escargot
- Caracol de uva
- y otros productos

Ventajas

- Procesamiento de alta calidad, con costos mínimos de mantenimiento de equipos.
- Usted puede elegir el equipo que mejor se adapte a su proceso tecnológico.
- Se puede utilizar cualquier fuente de calor, ya sea vapor, electricidad o gas.
- Se puede cambiarla configuración a pedido del cliente.

El escaldado y cocción de los productos se lleva a cabo en una cámara a tambor de escaldado / cocción NEAEN RotaBlanch. (Para l productos con una estructura suave que no se pueden mezclar durante la cocción, como mejillones y camarones, el escaldado / cocción se realiza en una máquina de tipo transportadora NEAEN ContiBlanch).

El suministro uniforme del producto en la máquina de escaldado se proporciona por medio de un transportador de alimentación que eleva una cantidad determinada de producto desde la tolva hasta la altura necesaria. Dependiendo del tipo de producto, este se trata con vapor o agua a una temperatura dada durante el tiempo necesario, mezclado uniformemente, y trasladado hasta la salida de la cámara a tambor de escaldado / cocción.

La descarga completa del producto suelto está garantizada por cuchillas giratorias de diseño especial, después de lo cual el producto entra en una zona de enfriamiento para evitar cualquier cocción excesiva, y luego se prepara para el envasado o congelación. Dependiendo del tipo de producto, la línea está equipada con un enfriador a aire con un sistema para eliminar la humedad y partículas no deseadas del producto, o de un transportador de enfriamiento a agua, después del cual está ubicado el transportador de secado.

Cuando se enfría, el producto seco se coloca sobre un transportador de inspección para que pueda ser inspeccionado visualmente y rechazar cualquier porción dañada. El transportador de inspección está equipado con un cinturón de PVC blanco para asegurar el mayor contraste con el producto y es muy luminoso a lo largo de toda su longitud. La longitud de la cinta transportadora está determinada por el número de lugares de trabajo y la salida. Si el cliente lo desea, también se puede instalar un transportador de inspección en frente de la máquina de cocción.

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