neaen
Food Processing Equipment

SARTÉN INDUSTRIAL A VAPOR

NEAEN ProfyBratt

Prevista para el tratamiento térmico de una amplia gama de productos cárnicos y vegetales en un modo discontinuo y con la posibilidad de un rápido enfriamiento subsiguiente.

Algunos ejemplos de aplicaciones

- Asado, guisado, salteado de carne, pescado o aves
- Cocción de mermeladas, salsas, jarabes

Diseño

La superficie de trabajo de la sartén NEAEN ProfyBratt es un intercambiador de calor que está conectado a una fuente externa de vapor con una presión de trabajo de hasta 10 bares.

El diseño especial de la superficie de trabajo asegura una alta intensidad de calentamiento y la distribución uniforme del calor a lo largo de toda la superficie.

La sartén tiene un diseño compacto. La descarga del producto se lleva a cabo con la ayuda de inclinación mecánica (por engranajes) a través de una descarga en forma de V. La inclinación es posible hasta una posición completamente vertical.

La sartén está equipada con un sensor de temperatura integrado. La intensidad de la alimentación de vapor se ajusta manualmente. El cambio de suministro de vapor dentro y fuera se lleva a cabo sobre la base de los datos del sensor de temperatura.

Para un enfriamiento rápido del producto listo, puede inyectarse agua fría ser en la chaqueta.

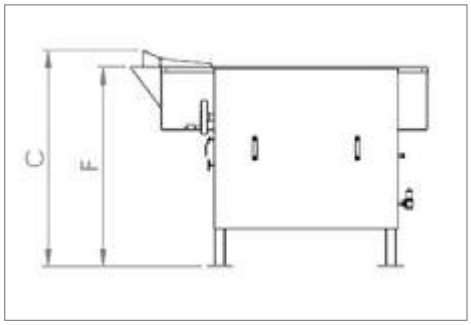
Procesos

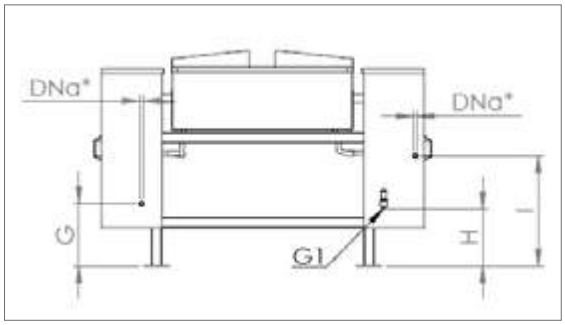
- guisado
- cocción
- evaporación
- secado
- asado
- fritura en profundidad
- fritura superficial

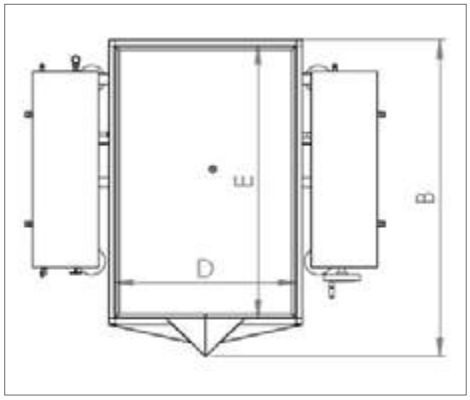
Ventajas

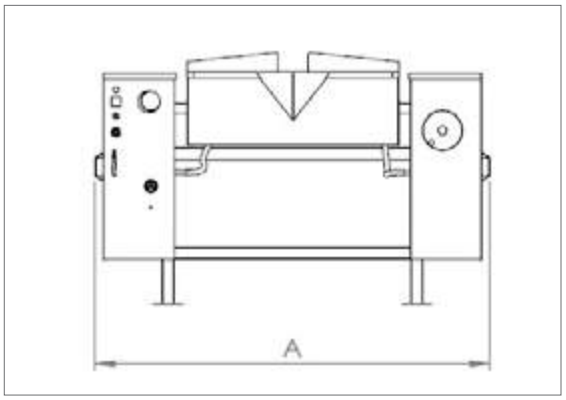
- Confiable, fácil de usar y mantener.
- Procesos de calentamiento y enfriamiento de gran intensidad. Incluso calentando toda la superficie de trabajo.
- Alto nivel de higiene, sin puntos de difícil acceso y donde se podría acumular producto.
- Fabricado íntegramente en la UE, utilizando materiales y componentes fabricados en Europa.

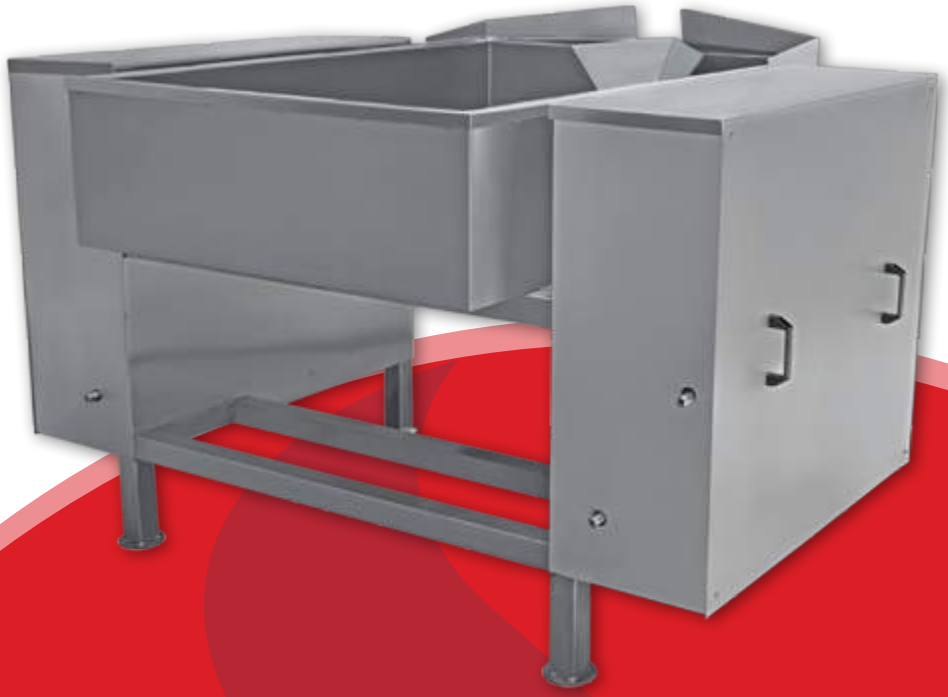
Modelo	ProfyBratt-100	ProfyBratt-300
Volumen total, l	100	300
Calefacción (conexión a la fuente de calor externo)	De vapor o aceite térmico, una presión de hasta 10 bar	

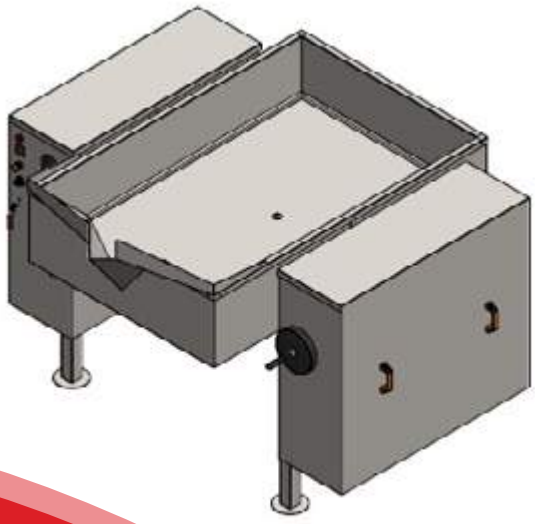












LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

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