neaen
Food Processing Equipment

TRANSPORTADORES DE AIRE REFRIGERACIÓN

NEAEN CC

Transportadores de aire ambiental de refrigeración NEAEN CC están diseñados para la refrigeración intensiva de los productos después de la fritura, cocción o escaldado, usando aire soplado a temperatura ambiente.

Transportadores de aire ambiental de refrigeración NEAEN CC reducen efectivamente la temperatura del producto (en la mayoría de los casos en pocos segundos), deteniendo inmediatamente su cocción. El producto se enfría a una temperatura adecuada para el envasado.

El diseño del transportador de enfriamiento garantiza una distribución óptima del aire a través de toda el área de la malla transportadora. Un ventilador industrial de alto rendimiento con controles de potencia se fija en la parte inferior de la cinta transportadora y se incluye en la pala básica de suministro.

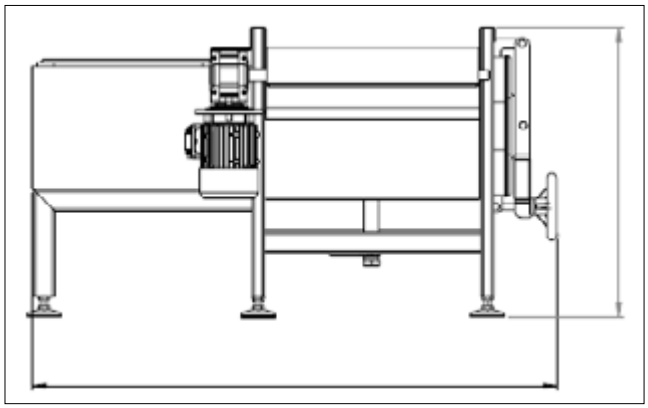
El tiempo de espera se regula a través de un inversor de frecuencia. El diseño del transportador enfriamiento de aire es adecuado para el mantenimiento y la inspección. La alta eficiencia minimiza su marca energética y es fácil de integrar en cualquier línea de producción.

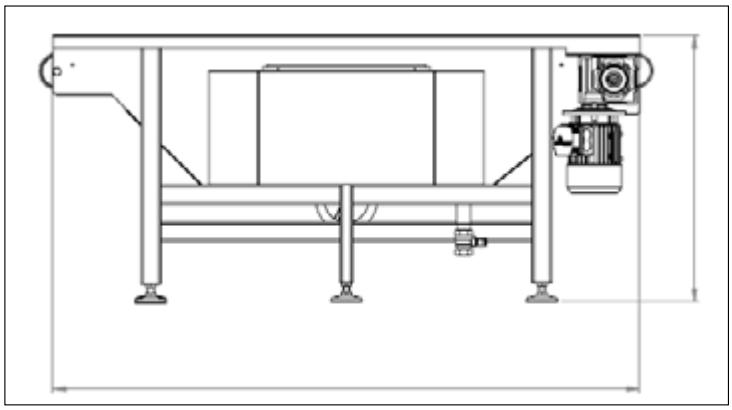
Los transportadores NEAEN CC de air refrigeración ambiente están hechos totalmente de acero inoxidable AISI304 de grado alimentario.

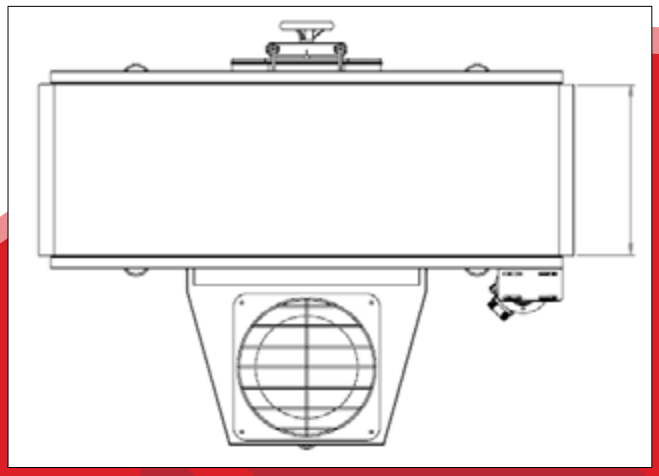
La anchura del transportador de enfriamiento está determinada por la anchura de los equipos de tratamiento térmico; los modelos comerciales están disponibles con ancho de banda de 30 mm a 2000 mm.

La altura de carga y descarga del producto está determinada por el cliente.

Para pre-enfriamiento y la eliminación de exceso de aceite, agua, y partículas de almidón, se recomienda complementar el enfriador de aire con el uso de la sección de Cuchilla de Aire.







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