



LA PLANTA DE COCCIÓN AL VACÍO
NEAEN MASTERCOOK

PARA LA BASE CARAMELOS DE GELATINA, MERMELADAS Y CONFITURAS.

## La planta NEAEN MasterCook está destinada a la cocción al vacío de confituras, mermeladas, base para caramelos de gelatina, y otras aplicaciones, ya sea completamente homogeneizada o en piezas.

La planta consta de dos cámaras de cocción al vacío individual es en las que el producto se cocina alternativamente, lo que garantiza un suministro ininterrumpido de la masa cocida al máquina de llenado. Los componentes se cargan al vacío a través de una tolva fijada a una altura conveniente, lo que hace el trabajo del operador mucho más fácil y elimina cualquier necesidad de ascensores o volquetes adicionales.

El diseño especial de las cámaras de cocción asegura una cocción ideal, elimina la humedad, mezclando disolviendo de todos los ingredientes.

Las cámaras de cocción están equipadas con un agitador especialmente diseñado con rascadores individuales, que limpian continuamente y eficazmente de cualquier producto las paredes interiores de las cámaras, no permite que se quemen, y aseguran el calentamiento uniforme a través de todo el volumen del producto.

El producto de cocción al vacío permite eliminar el exceso de humedad con bajos costos de energía, y asegura que el color, sabor y olor del producto se mantienen en el mayor grado posible. La temperatura de cocción más baja en vacío le permite utilizar en la cocción ingredientes sensibles al calor, y también puede preparar confituras donde usted no quiere azúcar que se caramelice y cambie el color.

La masa cocida se descarga por medio de una bomba.









## Características de la NEAEN MasterCook para cocinar base de caramelos de gelatina, mermeladas y confituras

- La planta está totalmente fabricada de acero inoxidable AISI304 para la industria alimentaria y tiene rascadores de teflón.
- Las cámaras de cocción tienen una forma especialmente diseñada para la cocción óptima.
- Cuenta con raspadores de diseño especial mejorados.
- Es compacta todas las piezas están perfectamente situadas dentro de un pequeño

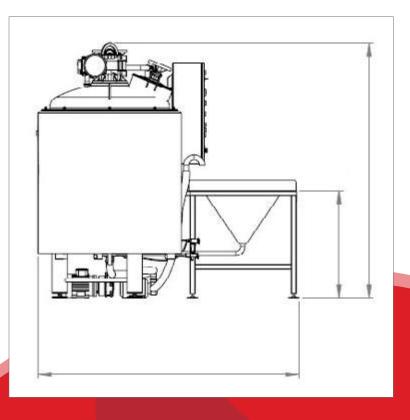
- espacio, y el diseño es conveniente para los operadores.
- Es higiénica y se puede limpiar fácilmente mediante la conexión a un sistema CIP. No hay zonas donde el producto puede acumularse o que son inaccesibles para la limpieza.
- Calefacción a gas, vapor, eléctrica.
- Cualquier volumen de recipientes de cocción.
- ▶ El generador de vacío está incluido en el conjunto.

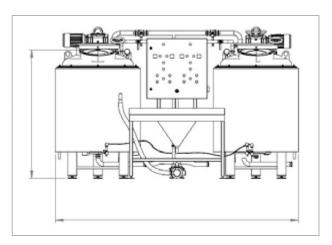
## Ventajas de la planta NEAEN MasterCook

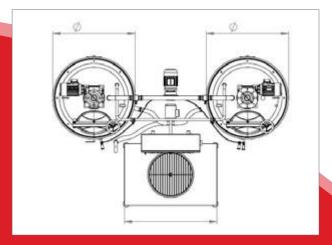
- Alta calidad del producto está asegurada debido a la cocción rápida a baja temperatura. El color, sabor y olor del producto se conserva.
- Mezcla efectiva y de disolución, una pequeña cantidad de aditivos se distribuyen de manera uniforme a través de todo el volumen del producto.
- No hay zonas muertas que no se mezclen, y el calor se aplica de manera uniforme.
- Es de alto rendimiento, cocina el producto alternativamente en dos cámaras para el suministro continuo al dispensador.

- Los componentes están convenientemente cargados desde la plataforma de trabajo por medio de vacío.
- ▶ Es fácil de descargar el producto preparado con una bomba (u otra variante, a pedido del cliente).
- Es asequible y tiene bajos costos de mantenimiento. Utiliza la menor energía posible para cocinar el producto.
- ▶ A pedido del cliente se puede hacer un diseño personalizado u otros cambios.

Modelo	MasterCook - 50	MasterCook - 150	MasterCook - 300	MasterCook - 600	MasterCook - 1100	MasterCook - 2000
Volumen total,	2*50	2*150	2*300	2*600	2*1100	2*2000
Material	AISI304 / AISI316L					
Calefacción	Vapor, la electricidad, el 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

