



FREIDORA CONTINUA

NEAEN MASTERFRY

NEAEN MasterFry es una freidora diseñada para freír usando una inmersión total en aceite. Gracias a la doble rejilla, también puede utilizar para los alimentos que suben a la superficie del aceite.

Cuando el aceite esté caliente, el agua que se evapora forma burbujas que se elevan a la superficie de la freidora alrededor del producto y crean la ilusión de aceite hirviendo. Casi todos los productos que están siendo procesados tienen (o la adquiere en durante la fritura) una densidad menor que la del aceite caliente y por lo tanto flotan en su superficie.

La freidora continua NEAEN MasterFry es ideal para freír grandes trozos del producto con superficies relativamente sólidas, tales como piezas de pollo o carne, hamburguesas, galletas, maíz en su mazorca, y similares.

Los productos se frien por inmersión en aceite, moviéndose a lo largo del baño entre dos cintas transportadoras que se mueven sincrónicamente. Gracias a este diseño, los productos no flotan en la superficie del baño de aceite ni caen por debajo de la rejilla inferior.

La velocidad de la rejilla transportadora se varía por un "inverter" . (regulador continuo de velocidad).

El producto se carga en la freidora por un transportador de alimentación, que distribuye el producto de manera uniforme sobre la rejilla. Después de la fritura, si es necesario, el producto se enfría intensamente por medio de un transportador de enfriamiento a aire. El aceite sobrante se elimina por purga intensiva con aire. Generalmente, una sección de "cuchilla de aire" está integrada al transportador de enfriamiento.



Aceite puro en forma permanente - Una garantía de un producto terminado de alta calidad

Todo el volumen de aceite en las freidoras transportadoras continuas NEAEN se somete a filtración constante. Las pequeñas partículas de producto se retiran de forma continua utilizando los filtros especiales de acero inoxidable de varias etapas, y el operador determina visualmente el grado de contaminación y la necesidad de limpieza del filtro. La limpieza del filtro se lleva a cabo durante el funcionamiento del equipo, mientras que el aceite todavía se está filtrando a través del segunda par de filtros.

La intensiva circulación del aceite entre el intercambiador de calor o elementos de calentamiento y el producto, así como el control preciso de la temperatura, evitan el sobrecalentamiento local del aceite y por lo tanto sus propiedades beneficiosas no se ven afectadas.



Ahorro de Aceite

El uso de una unidad de intercambiadora de calor externa ayuda a lograr una muy alta tasa de rotación del aceite. Todo el ciclo de circulación de aceite, incluyendo el filtrado, sólo dura unos segundos.

Debido al calentamiento uniforme en el sistema, el aceite no se ha recalentado en ningún momento o lugar, tampoco contiene partículas del producto debido a la filtración continua.

Por lo tanto, nuestras freidoras continuas requieren menos volumen total de aceite en el sistema y no es necesario cambiarlo.

El consumo de aceite es sólo áquel que queda sobre el producto.



Debido a que es una operación estable a altas temperaturas, las características de diseño de las freidoras transportadoras continuas NEAEN MasterFry incluyen:

- ▶ El diseño del alojamiento garantiza una alta estabilidad y resistencia, y por lo tanto durabilidad.
- ▶ La unidad externa no está sujeta a un sobrecalentamiento, el cual podría causar deformación y fugas de aceite de la caja de cambios.
- ▶ La facilidad con la que se quitan las tapas asegura el aislamiento térmico y elimina el vapor y el humo a través del sistema de ventilación y los filtros incorporados.
- ▶ Se aplica un laberinto de sellos de para evitar fugas de gases de combustión.
- ▶ La seguridad del operador está garantizada por una capa aislante confiable.
- ▶ Su construcción compensa dinámicamente la expansión térmica del metal.
- ▶ El engranaje está montado sobre el eje de accionamiento para compensar la expansión dinámica de la rejilla



Rejilla freidora

Las grillas transportadoras utilizadas en la fabricación de las freidoras continuas NEAEN están hechas de acero inoxidable, muy higiénico y fácil de limpiar. Usted tiene la opción de instalar un “turbo cepillo” especial para la limpieza mecánica continua de la rejilla durante el proceso de fritura.

Junto con la configuración de la freidora, el cliente también puede seleccionar el modelo de rejilla de transporte más adecuado para su producto.

Método Calefacción

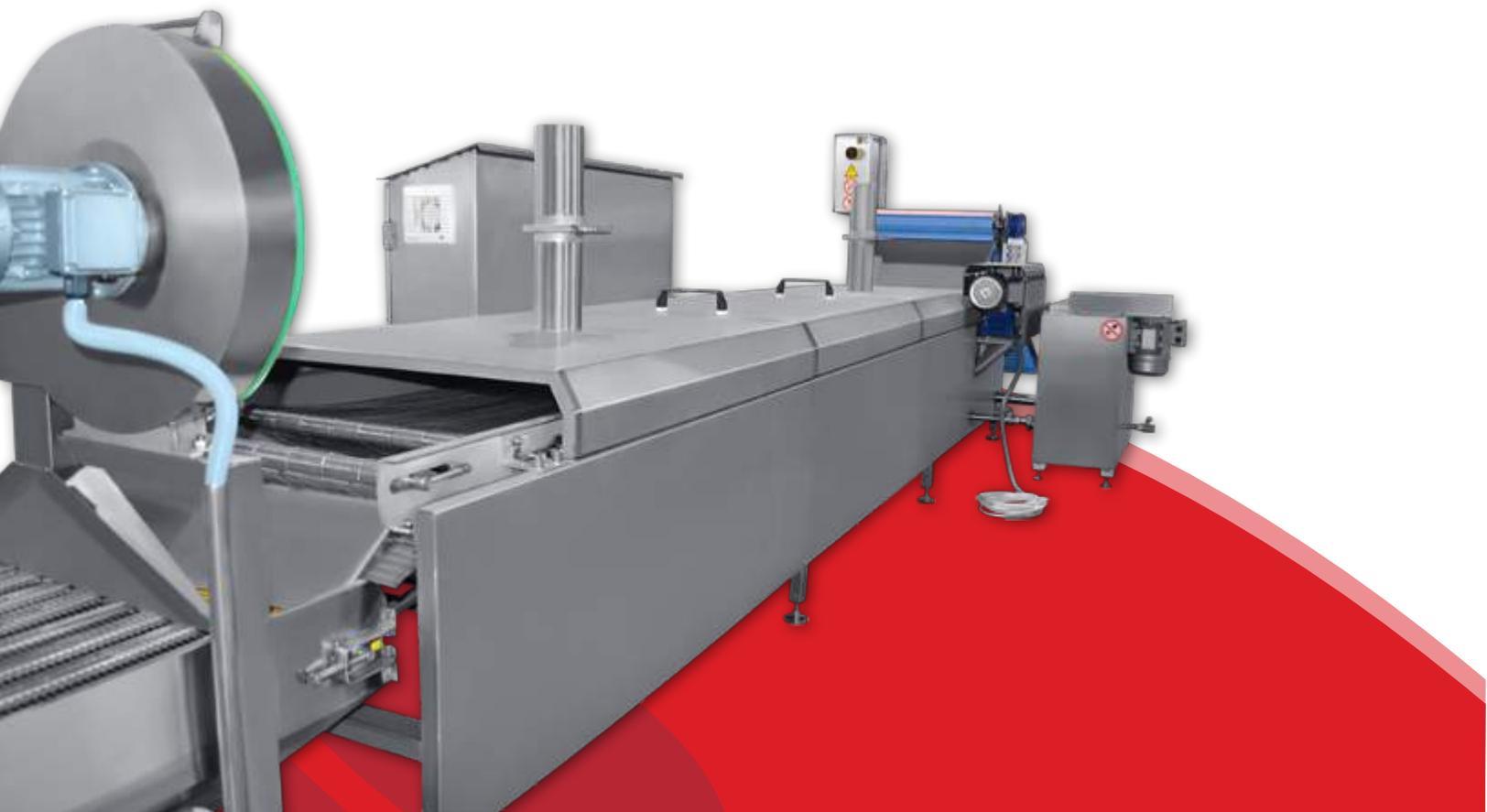
A pedido, las freidoras transportadoras continuas de la serie NEAEN MasterFry se pueden fabricar en versiones para gas, electricidad o versiones para vapor y también en versiones para combustible sólido

Selección de la Freidora Continua y Cálculo del Rendimiento

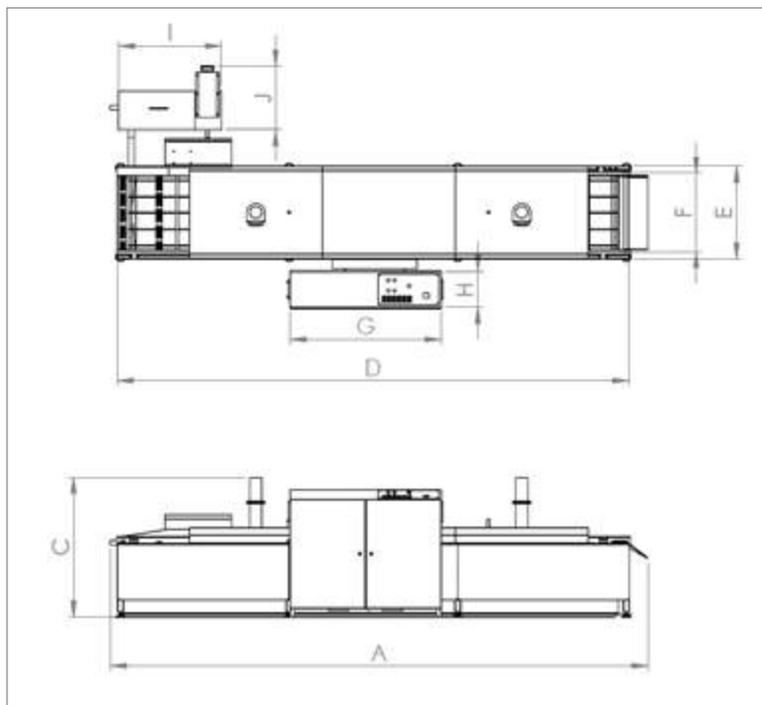
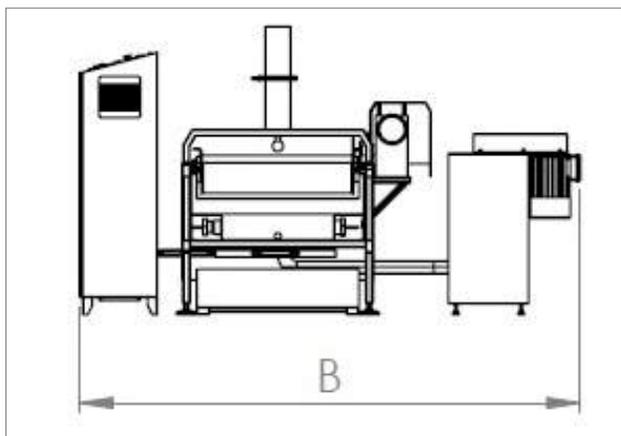
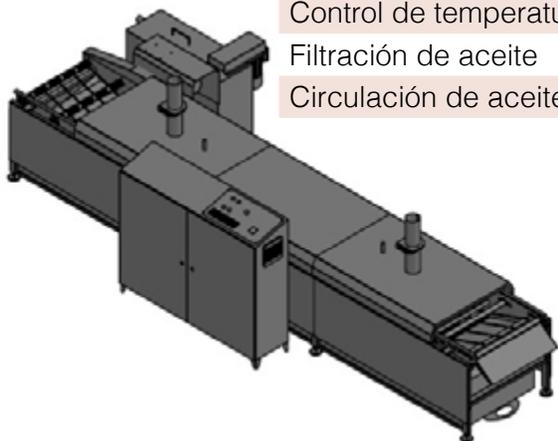
Las Freidoras transportadoras NEAEN MasterFry están disponibles en modelos comerciales e incluyen la rejilla de transporte de anchos de 200 a 2000 mm (más grandes a pedido); la longitud de las transportadoras de las freidoras sólo está limitada por las restricciones dimensionales de la planta del cliente.

La freidora transportadora continua NEAEN se puede completar con cualquier equipo adicional a por pedido del cliente - diferentes tipos de transportadores, el dispositivo que introduce el producto en la rejilla, los dispositivos, de descarga, los refrigeradores y cuchillas de aire para eliminar el exceso de aceite, máquinas de revestimiento a tambor, y un dispositivo de transporte para la adición de especias.

El rendimiento de la freidora continua se calcula para cada producto de forma individual y depende de la densidad aparente del producto (cuántos kilogramos del producto se va ponen por metro cuadrado de la rejilla transportadora) y el tiempo de fritura.



Anchura de la rejilla transportadora, mm	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500	2000
Longitud de la rejilla transportadora, mm	2000-10000									
Calefacción	electro, vapor, gas									
Control de temperatura	sistema de control de tres niveles									
Filtración de aceite	filtro de acero inoxidable de dos etapas									
Circulación de aceite	sistema de circulación de aceite forzada continua									



Modelo con la elevación mecánica de la tapa



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 cocción 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 asesoría 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](http://neaen.com/es/contactos)