neaen
Food Processing Equipment

EL COCEDOR / ESCALDADO A TORNILLO CONTINUO

NEAEN ThermoScrew

El cocedor / escaldado a tornillo continuo NEAEN ThermoScrew es una solución cómoda y eficaz para el tratamiento térmico industrial de alto rendimiento de productos a granel y por bultos, tales como:

- Macarrones Y Espaguetis
- Trozos De Pescado, Carne O Aves De Corral
- Laminaria
- Mariscos
- Frutas Y Verduras
- Legumbres
- Hongos
- y otros

El funcionamiento continuo de cocedor / escaldado a tornillo continuo NEAEN ThermoScrew puede mejorar significativamente el rendimiento y reducir los costes cuando se pasa de un método de producción por lotes.

Diseño de cocedor / escaldado NEAEN ThermoScrew

El diseño de cocedor / escaldado se compone de una cámara de cocción cilíndrica, equipada con una camisa de calentamiento y una recubierta aisladora. Dentro de la cámara hay un tornillo de gran diámetro semi-sumergido en el recipiente de trabajo. Una cubierta de la sección de elevación con aislamiento adicional proporciona un acceso cómodo a toda la superficie interior de la olla de cocción.

Modo de trabajo

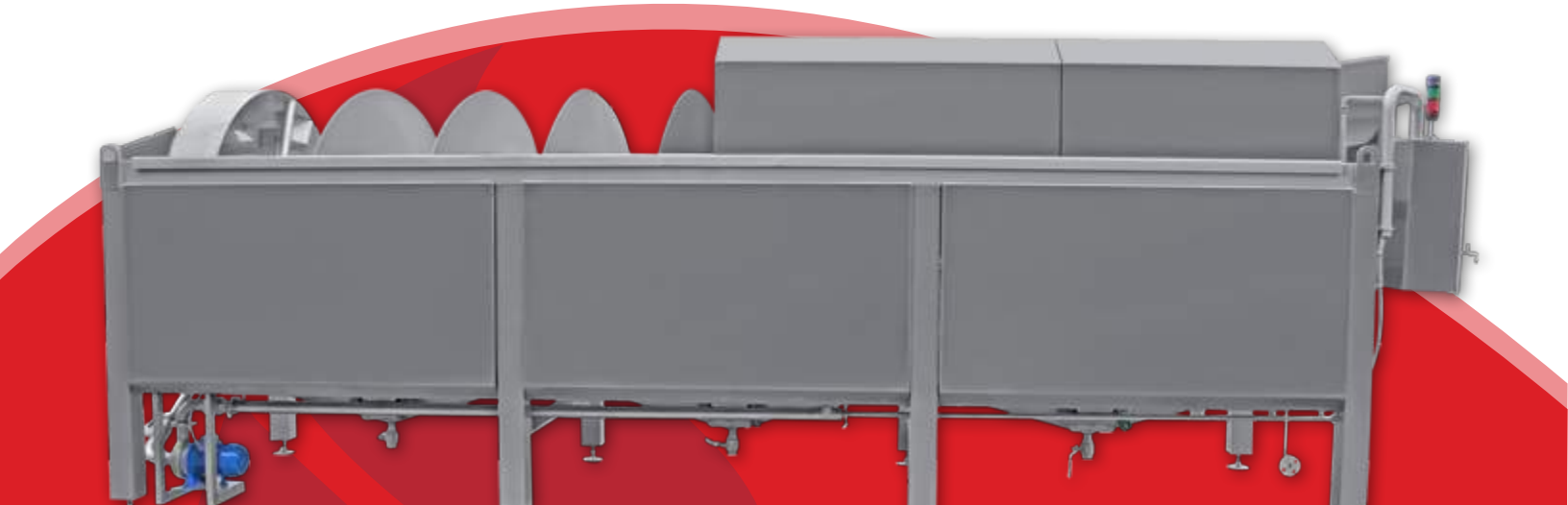
El cocedor / escaldado a tornillo NEAEN ThermoScrew está diseñada para un alto rendimiento y funciona de forma continua. El producto se distribuye de manera uniforme dentro de la cámara de cocción a través del transportador de alimentación y se mueve hacia la zona de descarga mediante un tornillo. Para una máxima eficiencia de cocedor / escaldado a tornillo, se aplica el principio de mezclado hidrodinámico intensivo, con lo cual el producto se mueve a lo largo de la cámara de cocción, que gira vigorosamente en el plano transversal. La intensa circulación de agua asegura un calentamiento uniforme y su máxima transferencia de calor entre el intercambiador de calor y el producto, así como la garantía de que el producto no se va a adherir y es expuesto al mismo tratamiento térmico en todos los lados.

La velocidad de la rotación del tornillo depende del tiempo de cocción deseado y puede variar dentro de un cierto rango para un cambio rápido a un nuevo tipo de producto.

Es posible utilizar el diseño de doble tornillo para el procesamiento de productos viscosos.

El diseño de cocedor / escaldado continua tiene una base común estable que asegura la fiabilidad y la durabilidad de la construcción, incluso con grandes dimensiones de la máquina.

Un aislamiento reforzado protege a los operadores.



Características

- El cocedor / escaldado a tornillo continuo NEAEN ThermoScrew está fabricada enteramente en acero inoxidable AISI304 (otros materiales disponibles bajo pedido)
- Dependiendo de las necesidades del cliente, el equipo puede ser fabricado para calefacción por vapor, eléctrica o a gas.
- El diseño especial del dispositivo de descarga asegura un flujo uniforme del producto sin zonas muertas o adherencia.
- Flexibilidad en la configuración
- Consumo económico de agua y energía
- Rápida de calentamiento, el primer lote de producto se carga calentado a una temperatura predeterminada del agua.
- Gracias a la filtración intensiva constante, el agua se mantiene limpia por más tiempo. Se aplica el sistema eficaz de filtración forzada de dos etapas.

Sistema de control

El cocedor / escaldado a tornillo continuo está equipada con el sistema de control más moderno, lo que le permite controlar y ajustar diversos parámetros, tales como la velocidad de rotación, temperatura del agua, nivel de agua en el sistema y otros.

Ingeniería de diseño individual

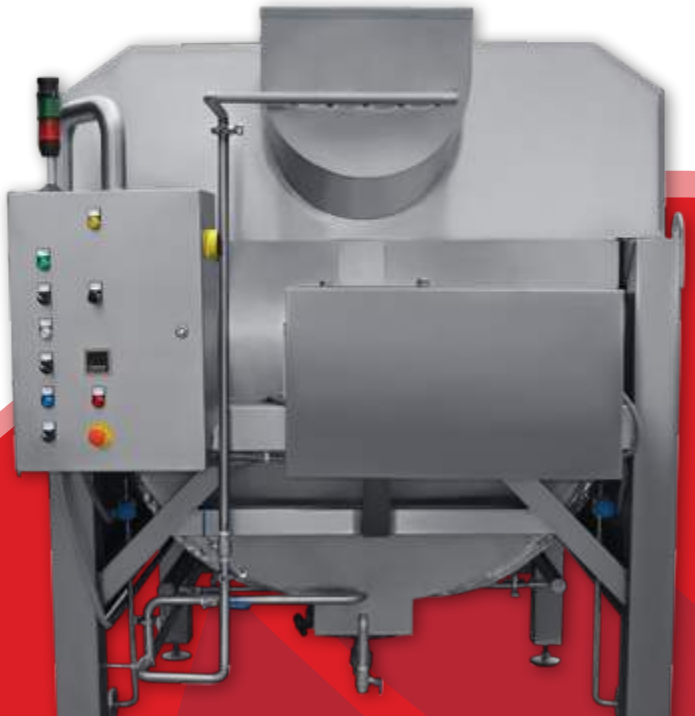
El cocedor / escaldado a tornillo continuo está diseñada y fabricada de acuerdo con la naturaleza del producto, los requisitos de rendimiento y a los requisitos de los clientes necesarios para el proceso tecnológico.

Es posible un diseño especial de las zonas de alimentación y descarga. El cocedor / escaldado NEAEN ThermoScrew se suministra con todo el equipo necesario auxiliar (transportadores de alimentación, transportadores de enfriamiento, sistema de eliminación de exceso de agua, etc.)

Ventajas de cocedor /escaldado NEAEN ThermoScrew

- Adecuado para una amplia gama de productos, la posibilidad de un cambio rápido a un nuevo producto para el procesamiento en la misma máquina
- Alto rendimiento y facilidad de uso al mismo tiempo
- Uniformidad de tratamiento térmico
- La continuidad del proceso garantiza una alta calidad constante del producto terminado
- Eficiencia - consumo de energía y agua mínimo posible
- Seguridad del operador - la alimentación y descarga del producto se llevan a cabo de forma automática, sin la intervención del operador. No hay necesidad de apertura y cerrar regular de la tapa.
- Alta eficiencia energética. El cocedor /escaldado está equipada con un aislamiento duradero de alta calidad. El procesamiento del producto se lleva a cabo en un sistema completamente cerrado con una mínima pérdida de calor.
- Capacidad para desarrollar un diseño individual

Volumen de trabajo, litros (para producto + agua / vapor / aceite), aproximadamente										
Diámetro de la cámara de trabajo, mm / Longitud de la cámara de trabajo, mm	**400**	**500**	**600**	**700**	**800**	**1000**	**1200**	**1500**	**1800**	**2000**
2000	113	177								
3000	170	265	382	520	680					
4000	226	353	508	693	905	1413				
5000		442	635	866	1131	1767	2545	3976	5724	7069
6000			765	1040	1357	2120	3054	4771	6871	8483
7000				1212	1584	2474	3563	5567	8014	9900
8000					1810	2827	4072	6362	9162	11309
9000						3181	4580	7157	10305	12723
10000						3534	5090	7952	11452	14137
Tipo de calefacción	inyección directa de vapor, camisa de calefacción (vapor de agua, gas, electricidad), combinado									
Material: Acero inoxidable	AISI304 / AISI316L									
Diseño	de una sola capa, con aislamiento, con camisa, con camisa + de aislamiento									



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