neaen
Food Processing Equipment

FREIDORA AL VACÍO PARA LA PRODUCCIÓN DE LABORATORIO Y DE BAJO CAPACIDAD

NEAEN VF

La freidora al vacío NEAEN VF está diseñada para freír por lotes verduras, frutas, mariscos, productos de confitería y productos de pastelería, así como la carne y productos pesqueros.

En comparación con freidora a presión ordinaria, la fritura al vacío ofrece ventajas considerables.

La evaporación del agua en vacío se lleva a cabo a temperaturas más bajas, lo que significa menores costos de energía.

La calidad de los productos que usted fabrica es mejor gracias a su menor contenido de grasa y acrilamida. Los productos pueden ser freídos a temperaturas inferiores a 120°C (248F), la temperatura a la que comienza a formarse acrilamida.

La temperatura de fritura, así como el grado de vacío, puede ser regulada de acuerdo con los requisitos del producto, tales como el aspecto deseado, la dureza y el contenido de grasa.

Fríe productos con alto contenido de azúcar sin que se caramelicen. La freidora al vacío permite el procesamiento de patatas de baja calidad que contienen una alta cantidad de almidón y no pueden ser fritas en freidoras atmosféricas normales. También se pueden producir rodajas de frutas de apariencia atractiva a partir de frutas con alto contenido de azúcar (sin que se vuelvan marrones).

La baja temperatura de trabajo mantiene el aceite fresco por más tiempo y no deja que se enrancie.

Utiliza menos aceite en comparación con la freidora atmosférica.

La freidora al vacío NEAEN VF comprende los siguientes elementos:

- Cámara de fritura al vacío
- Sistema de calefacción de gasoil
- colector de vacío para el almacenamiento y refrigeración forzada de aceite
- sistema al vacío para eliminar el aceite del producto
- sistema de generación de vacío
- y sistema de circulación y filtración de aceite
- calefactor eléctrico integrado de baja inercia. Control de temperatura multizona con un termorregulador automático. Intercambiador de calor integrado para refrigerar el aceite
- cesta de malla adicional incluida

Según las necesidades y presupuesto del cliente, freidoras de vacío con varios sistemas de control puede ser proporcionada.

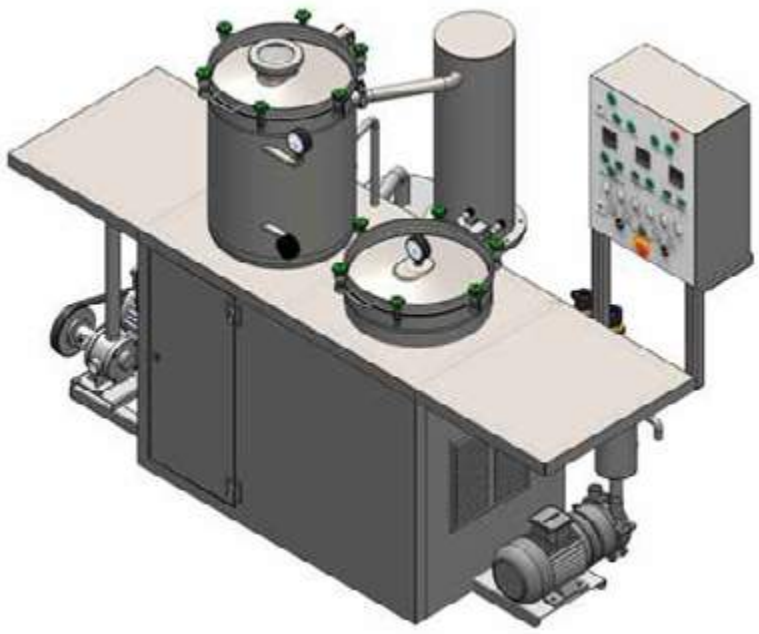
Control manual. Comunicación manual de las válvulas.

Control semiautomático. Comunicación de todas las válvulas por medio de un sistema operado desde un panel de control.

Sistema de control totalmente automático basado en un controlador industrial. El ciclo de fritura es totalmente automático y se lleva a cabo de acuerdo con el programa seleccionado.

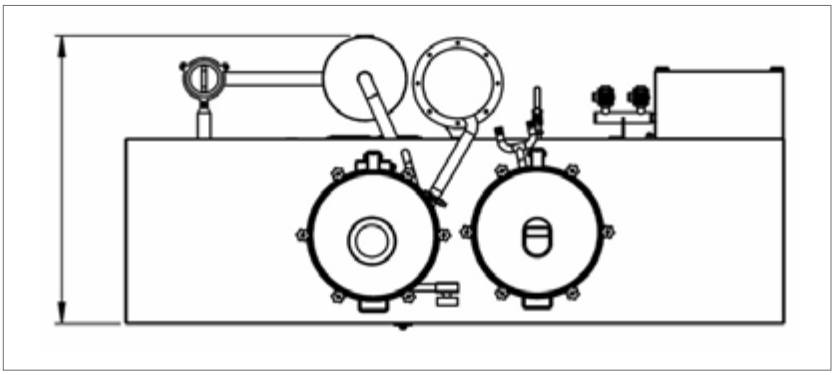
Ventajas de la freidora al vacío NEAEN VF

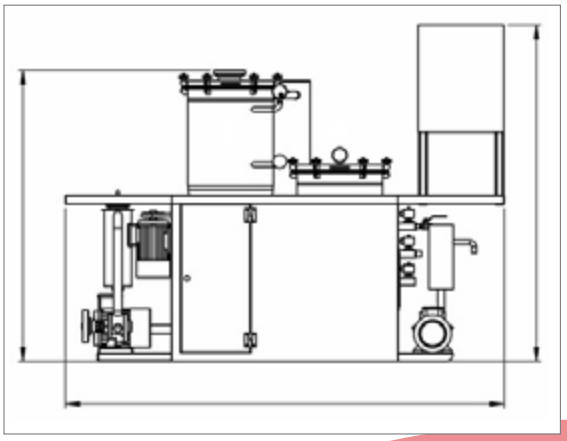
- Económica - ahorra cantidades significativas de gasoil y energía.
- Capacidad para utilizar productos de baja calidad que no conducirían a una salida aceptable con la freidora atmosférica.
- Respetuosa del medio ambiente - productos terminados de alta calidad con bajo contenido en grasa, y con poco o ningún contenido de acrilamida.
- Sistema único para eliminar el aceite después del ciclo de fritura
- Fácil de usar
- Diseño duradero
- Áreas de aplicación: bocadillos de fruta y vegetales saludables, productos semi-acabados de carne y pescado, varios tipos de conservas secas o congeladas, confituras.

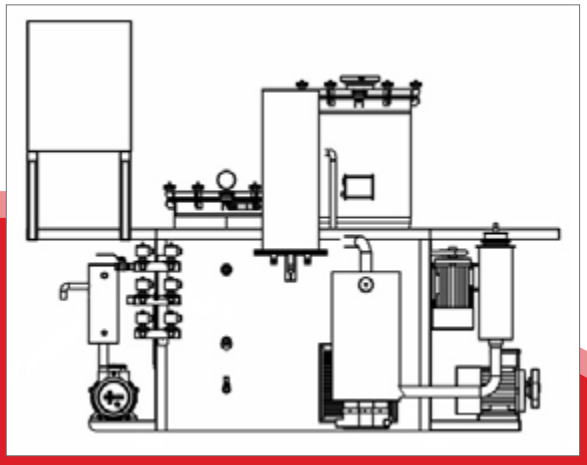


Modelo	VF-30
Capacidad, kg / h, alimentación	hasta 100*

* depende del product y el modo de procesamiento







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