neaen
Food Processing Equipment

TRANSPORTADOR DE AGUA DE ENFRIAMIENTO

NEAEN WCC

El Transportador de agua de enfriamiento NEAEN WCC está diseñado para una rápida y eficiente refrigeración de los productos después de la cocción, escaldado, horneado y secado.

El Transportador de agua de enfriamiento NEAEN WCC se utiliza en la línea de producción del tratamiento térmico de productos, después de los transportadores o barrena de blanqueadores y cocinas, hornos de asar y secadoras.

Adecuado para la eficiente refrigeración de productos tales como:

- pasta
- arroz
- guisantes, frijoles y otras legumbres
- mariscos (camarones, mejillones, calamares, pulpos, etc.)
- verduras
- hongos
- Algunos tipos de confitería (por ejemplo, barras de dulce después del horno)

Dependiendo del tipo de producto, el enfriamiento puede llevarse a cabo por el método de vertido de agua helada, o mediante la creación de una niebla finamente dispersa.

Los productos que no flotan en la superficie se pueden enfriar por inmersión en agua helada.

La anchura estándar del transportador de agua de enfriamiento NEAEN es de entre 300 y 2000 mm, y está determinada por los parámetros de los equipos de procesamiento térmico. La longitud de la cinta transportadora de enfriamiento depende del rendimiento requerido.

El material utilizado es acero inoxidable AISI304, con una cinta transportadora de PVC. Es posible conectarlo a una fuente de agua de refrigeración en las instalaciones del cliente o el refrigerador puede ser suministrado con su propio enfriador. También está disponible opcionalmente un sistema de filtrado del agua reciclada.

Se puede ser instalado un sistema de calentamiento de agua para descongelar el producto congelado.

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