neaen
Food Processing Equipment

SARTEN

NEAEN HotMix

MULTIFUNCIONAL PARA ESTOFAR CON MEZCLADO

Algunos ejemplos de aplicaciones

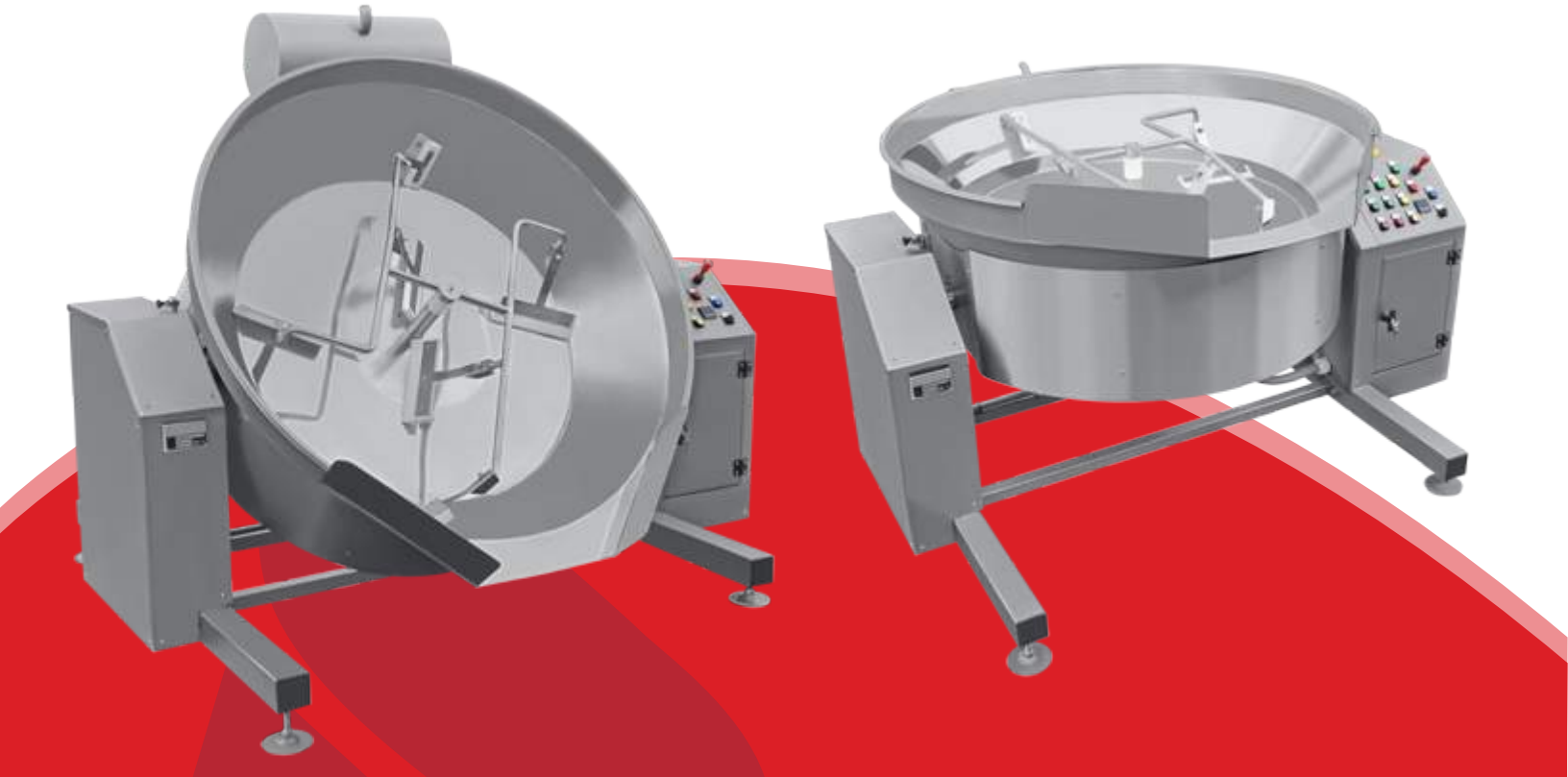
Freír, guisar, saltear verduras, carne, pescado o aves de corral; cocinar mermeladas, salsas, jarabes, mientras se agitan continuamente, eliminando la posibilidad de quemarlos o que haya un calentamiento desigual.

Procesos

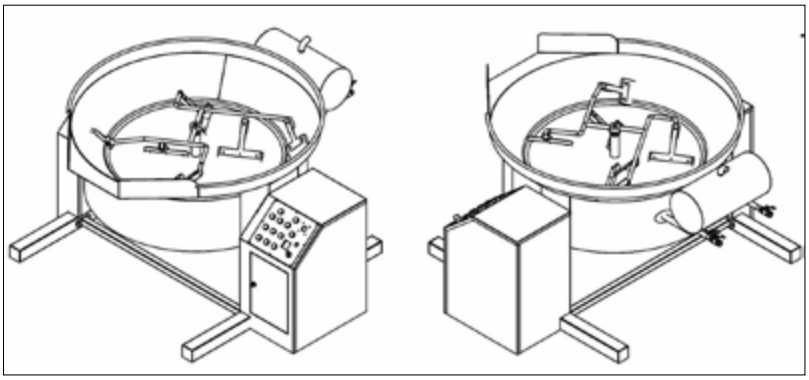
- estofar
- cocer
- cocer a fuego lento
- secar
- asar
- fritura profunda en grasa
- fritura superficial

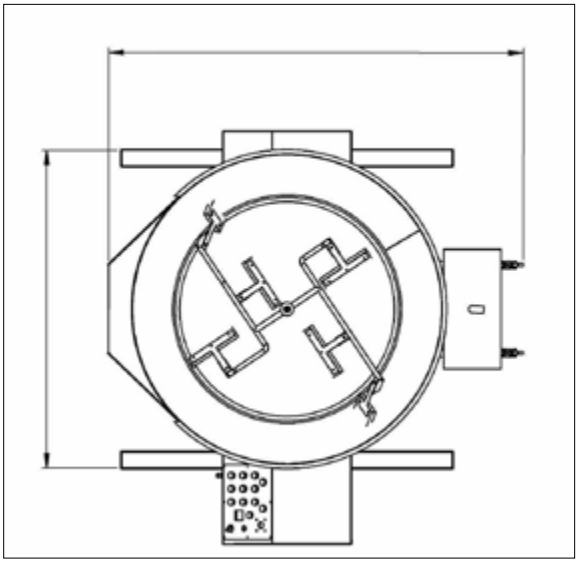
Calentamiento rápido y parejo. La sarten de estofar NEAEN HotMix cuenta con un sistema de calentamiento eléctrico o a vapor. El diseño especial de la unidad de calentamiento excluye la posibilidad de un calentamiento desigual y asegura la máxima eficiencia térmica.

Tratamiento térmico parejo sin que se quemen los productos. La sarten de estofar NEAEN HotMix está equipada con un agitador rotativo reforzado, con raspadores de teflón, que limpia continuamente no sólo todo el fondo sino también las paredes de la cacerola para estofar, lo que garantiza un resultado óptimo sin importar hasta que nivel se llene con el producto.



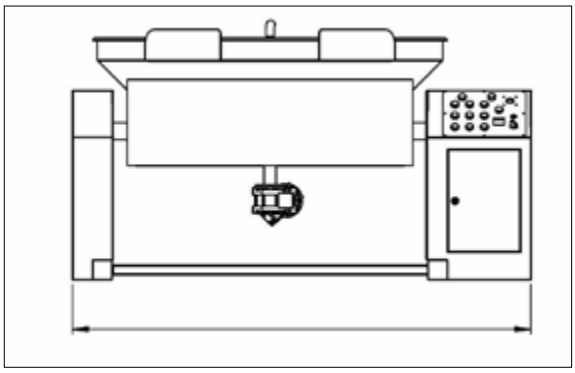
Modelo	HotMix-100	HotMix-250
Volumen, l	100	250
Calefacción	Vapor / la electricidad	





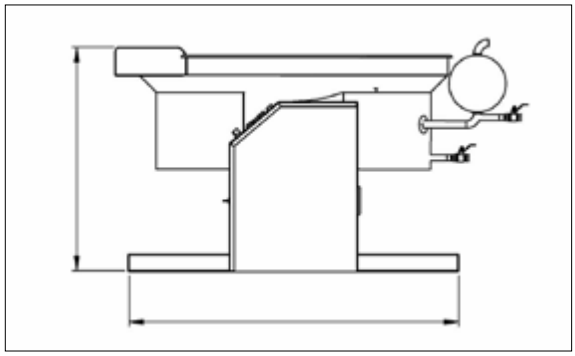
Descarga del producto

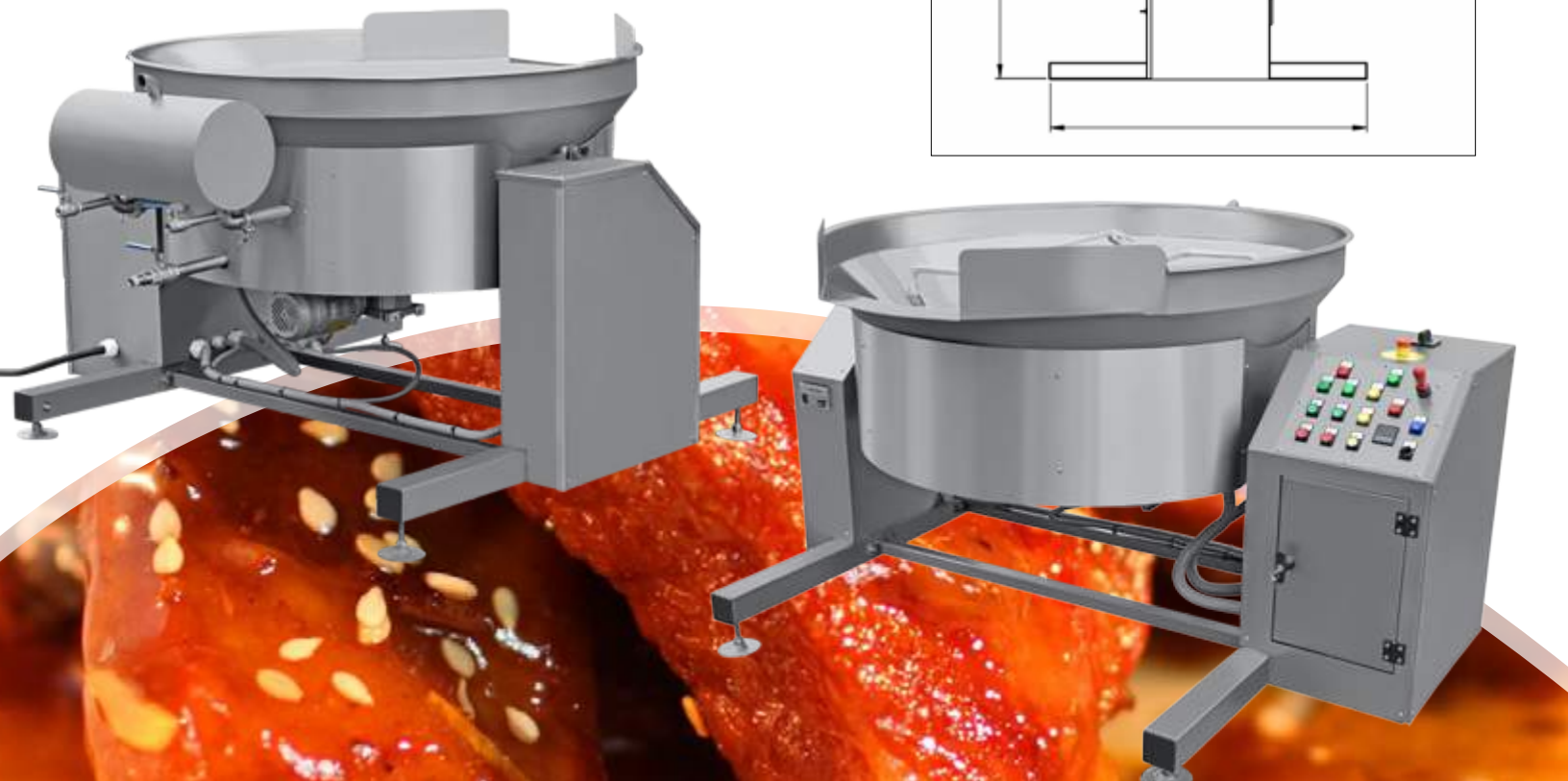
La sarten de estofar multifuncional está equipada con un sistema adecuado de descarga del producto ayudado por la inclinación completa del tanque de funcionamiento.



Higiene.

El cuerpo está fabricado totalmente en cero de calidad AISI 304 o AISI 316L. Toda la superficie de la cacerola está accesible para su limpieza y mantenimiento y no hay zonas muertas.





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