



CUISEURS À PRESSION

NEAEN PRESTEAM

Les cuiseurs à pression NEAEN PreSteam sont conçus pour le traitement thermique à haute efficacité d'une large gamme de produits alimentaires à des températures allant jusqu'à 125 °C et sous une pression opérationnelle pouvant atteindre 1,3 bar.

Les cuiseurs à pression NEAEN PreSteam sont idéals pour la cuisson et le braisage des viandes, des légumes, des légumineuses et des gruaux. Le produit traité conserve au maximum sa teneur en vitamines et en minéraux ainsi que ses valeurs nutritionnelles. Grâce à la réduction significative du temps de cuisson, le produit conservera son aspect attrayant, et aura un goût et une odeur améliorés.

Lors de l'utilisation de produits préalablement surgelés, la structure originale du produit est partiellement restaurée pendant la cuisson sous pression.

Pendant la cuisson sous pression, moins d'épices et d'arômes artificiels doivent être ajoutés grâce au fait que, d'une part, ils sont mieux absorbés par le produit, et d'autre part, le produit ne perd pas son goût et son odorat naturels.

Le système de chauffage

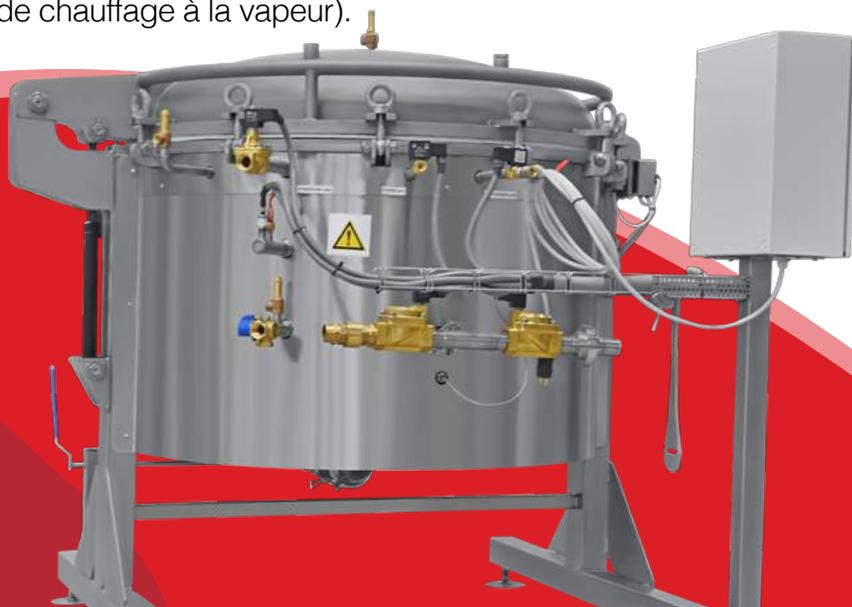
Dans la version de base du cuiseur à pression PreSteam, le chauffage est assuré par un jet de vapeur direct sous une pression allant jusqu'à 5 bars et dirigé vers le produit.

En option, il est possible d'effectuer le chauffage à la vapeur (à une pression allant jusqu'à 12 bars) à l'aide d'une chemise chauffante.

Chauffage électrique. Si le chauffage électrique est nécessaire, il est assuré à l'aide de serpentins de chauffage intégrés situés dans la partie inférieure du cuiseur à pression. Ce mode de chauffage ne peut être utilisé que dans le cas où les produits sont cuits dans le panier. Dans ce cas, le volume opérationnel du cuiseur sera moins encombrant.

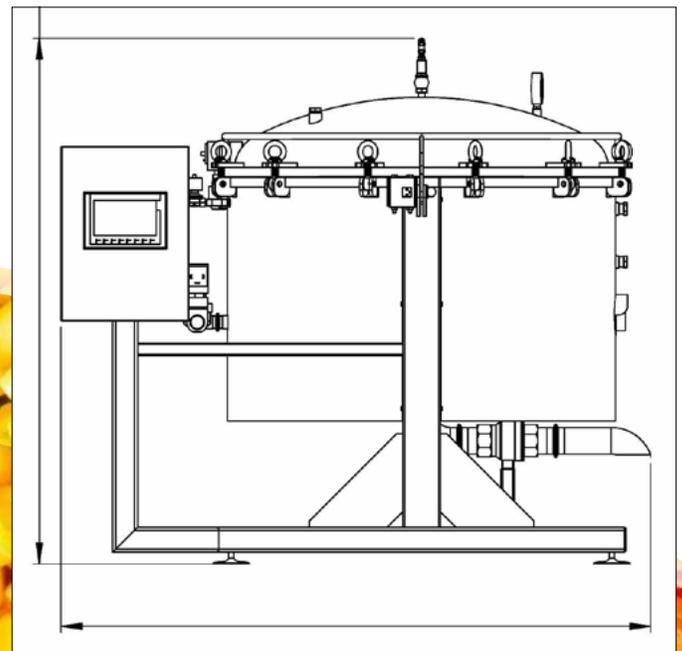
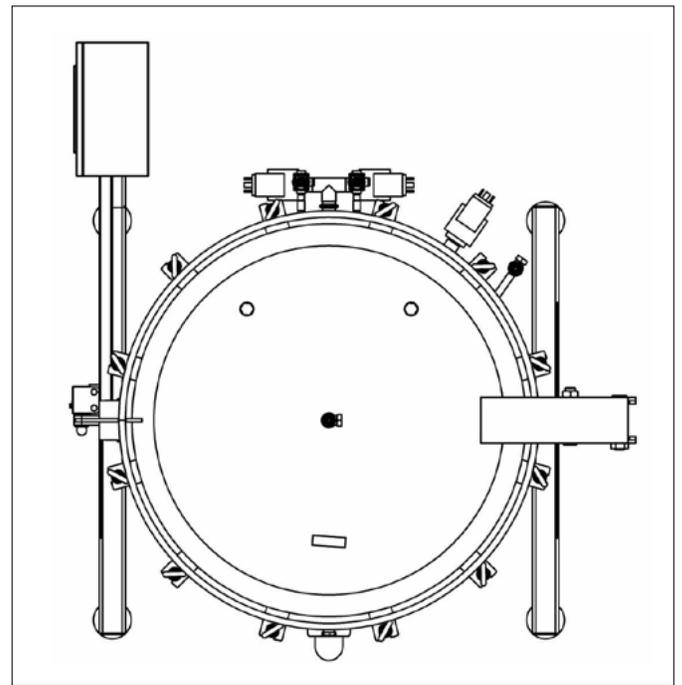
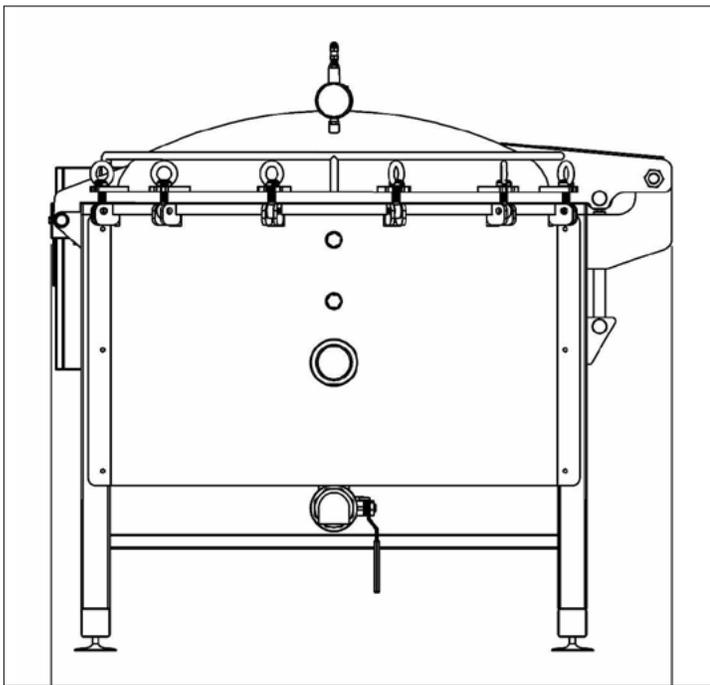


- ▶ Le temps de cuisson est réduit de 30 à 80 pour cent, et ce, selon le type de produit.
- ▶ Une grande partie des vitamines et des minéraux est préservée, ainsi que les saveurs, les couleurs et l'apparence naturelle.
- ▶ Une réduction considérable de la quantité d'énergie nécessaire à la préparation d'un lot unique de produit.
- ▶ Sécurité : un système de contrôle de la pression triple.
- ▶ La possibilité de faire cuire les produits tant dans un panier spécial que directement dans la chambre de cuisson sous pression (seulement en cas de chauffage à la vapeur).



Modèle	PreSteam-1		PreSteam-2	PreSteam-3		
Diamètre, mm, environ	550		750	1150		
Montant des paniers	1	2	2	1	2	3
Taille du panier, Diamètre * Hauteur, mm	550 * 400		750 * 570	1150 * 500		
Volume de travail chauffé à la vapeur, la cuisson sans panier *	120	240	700	700	1400	2100
Volume de travail, chauffage à la vapeur, la cuisson dans le panier *	110	220	680	600	1200	1800
Volume de travail, chauffage électrique, la cuisson dans le panier *	95	190	500	500	1000	1500
Chauffage	injection directe de vapeur, des bobines électriques, jaquette chauffée					

* données approximative



LA SOCIÉTÉ **EMA EUROPE** A PLUS DE TRENTE ANS D'EXPÉRIENCE DANS LE DÉVELOPPEMENT, LA CONCEPTION ET LA FABRICATION D'ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS POUR LE TRAITEMENT THERMIQUE DES ALIMENTS.

La gamme des équipements disponibles dans le commerce comprend les friteuses en continu et les fours, les friteuses à tambour, les blancheurs à lots et tambour continu et les blancheurs transporteurs, dégivreurs, cuiseurs atmosphériques continus et discontinus et aspirateurs, les échangeurs de chaleur grattés en surface et une large gamme d'équipements auxiliaires comme des rondelles, des convoyeurs, des pompes, des homogénéisateurs et autres.

Notre entreprise offre un cycle complet de service, de la conception d'un projet technologique jusqu'à la fabrication d'équipements de n'importe quelle complexité sur notre propre site de production, situé au cœur de l'Europe, ainsi que l'introduction de l'équipement en service, assurer la garantie et le service après-garantie avec notre propre centre de service.

Ayant une expérience énorme dans la mise en œuvre pratique des projets pour la transformation industrielle de la viande, les fruits et légumes, la fabrication de produits semi-finis et d'autres produits, notre entreprise est prête à offrir à ses clients des services en matière de consultation technologique, de développement du processus de production du projet, de fabrication de matériel, de supervision du montage et de mise en service des travaux et l'entretien ultérieur.

Pour des prix et des informations techniques sur nos produits, n'hésitez surtout pas à soumettre votre demande par e-mail en précisant des informations sur votre entreprise et les détails de la personne à contacter.



info@neaen.com

Vous pouvez trouver le centre de services le plus proche dans la section «Contacts»

<http://neaen.com/fr/contactez-nous>