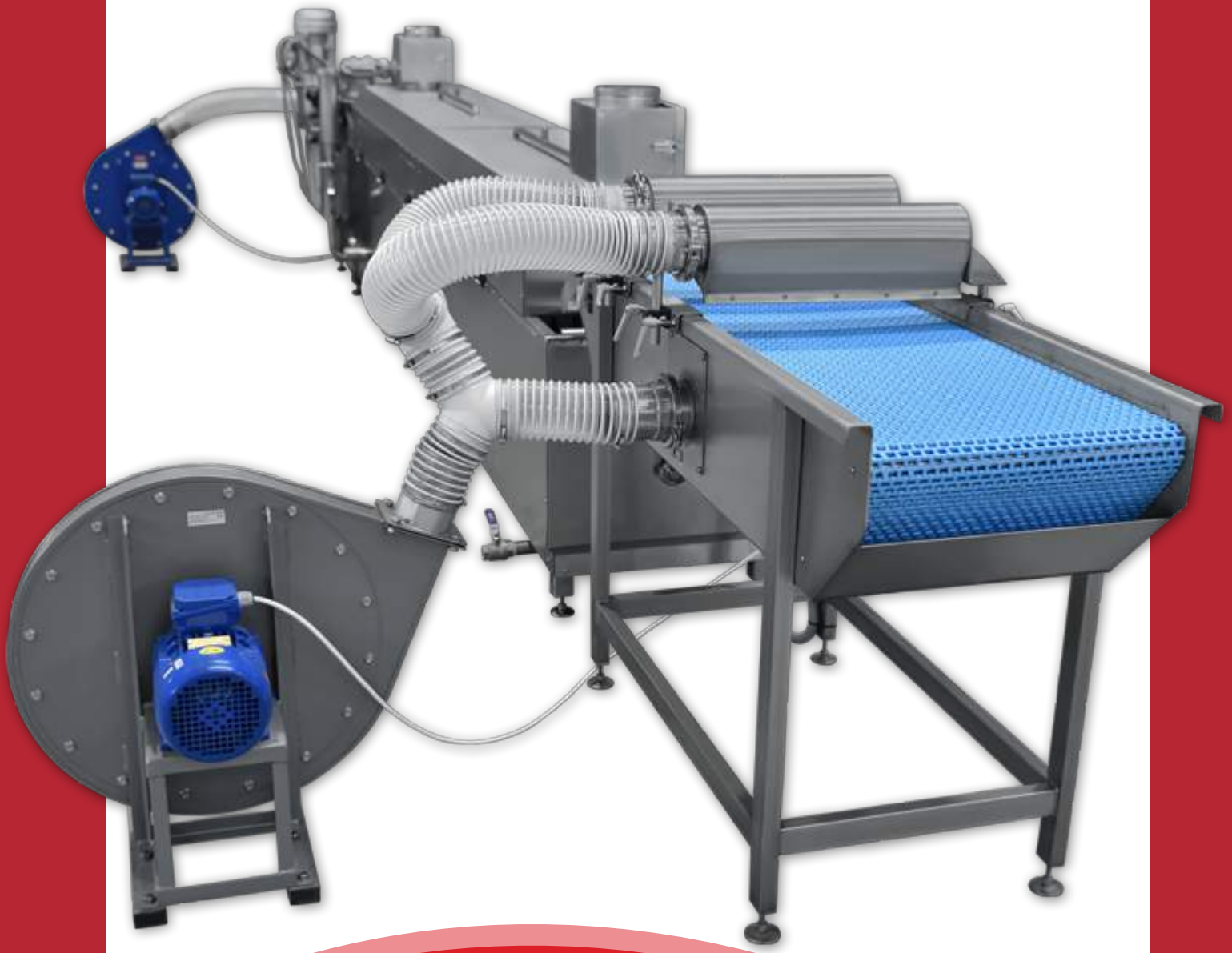
Neaen
Food Processing Equipment



# LA LAME D'AIR NEAEN

## – UN SYSTÈME CONÇU POUR ENLEVER L'EXCÈS D'EAU OU D'HUILE

**La lame d'air NEAEN est conçu pour l'élimination intensive de l'excès d'huile ou d'eau, de petites particules du produit et de l'amidon ainsi que pour le prérefroidissement après cuisson, la friture ou le rôtissage des légumes, des viandes et du poisson, des fruits de mer, des fruits et autres aliments qu'ils soient panés et non.**

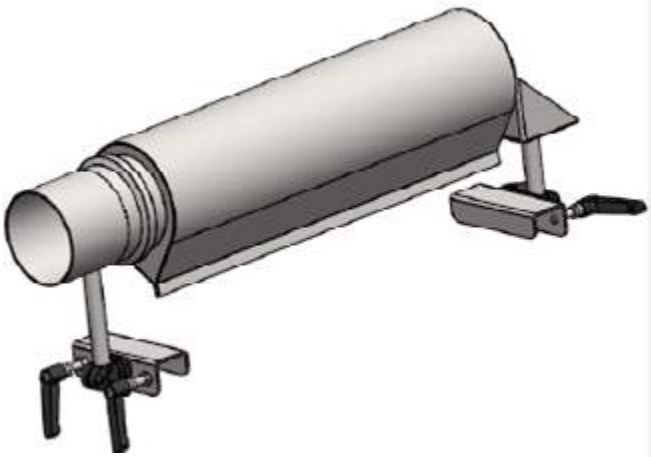
## Exemples d'applications:

- Croquettes
- Craquelins et chips
- Galettes de viande
- Fruits secs blanchis
- … et ainsi de suite.

L'élimination de l'excès d'eau ou d'huile est effectuée par le procédé qui consister à l'application d'un flux intense d'air froid assuré par un ventilateur industriel. En même temps que l'élimination de l'eau ou de l'huile, le produit est partiellement refroidi, et pour un refroidissement plus intense, il est recommandé d'utiliser un convoyeur de refroidissement à air. Pour une compacité et une facilité d'utilisation, la lame d'air doit être normalement installée dans la zone d'alimentation du convoyeur de refroidissement.

Le prérefroidissement réduit les couts énergétiques qui entrent en jeu lors de la congélation ou du refroidissement final.

La largeur de la zone de soufflage est déterminée par la largeur de la friteuse, du blancheur ou du cuiseur.



## Les avantages:

- Un produit final pur, sans miettes, ni amidons, ni même d'excès d'huile
- De faibles couts de congélation ou de refroidissement final
- De faibles couts d'exploitation et d'entretien de l'équipement

# 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**

neaen
Food Processing Equipment