

NEAEN

LÉGHŰTÉSES SZÁLLÍTÓSZALAG BERENDEZÉS

NEAEN CC léghűtéses szállítószalag berendezést élelmiszerek olajsütése, főzése vagy előfőzése utáni intenzív hűtésre tervezték. A hűtés szobahőmérsékletű levegő fúvatásával történik.

NEAEN CC léghűtéses szállítószalag berendezés hatékonyan csökkenti a termék hőmérsékletét a főzés leállítását követően (a legtöbb esetben néhány másodpercen belül). A terméket a gép csomagolásra alkalmas hőmérsékletre hűti le.

A hűtő szállítószalag berendezés kialakítása optimális levegő eloszlást biztosít a szállítószalag rács teljes felületén. A szállítószalag alatt nagy hatékonyságú és szabályozható teljesítményű ipari ventilátor működik, ami a tartozékok között található meg.

Az élelmiszer termékek tartózkodási ideje frekvencia átalakítóval van szabályozva. A léghűtéses szállítószalag berendezés kialakítása a karbantartás és felügyelet szempontjából kedvező. A nagy hatékonyság minimalizálja az energia szükségletet és lehetővé teszi, hogy a gépet bármelyik termékvonalba

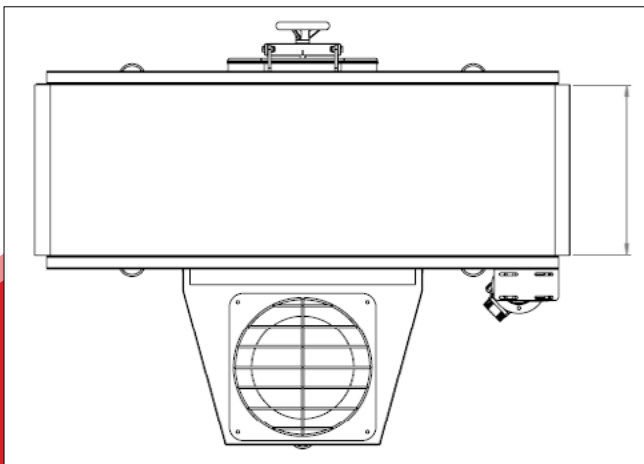
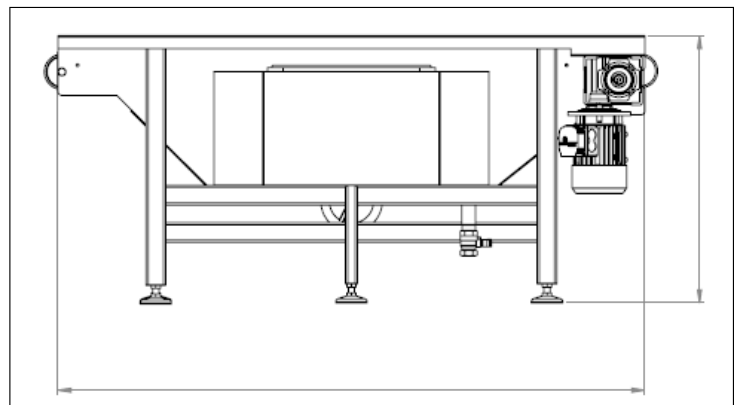
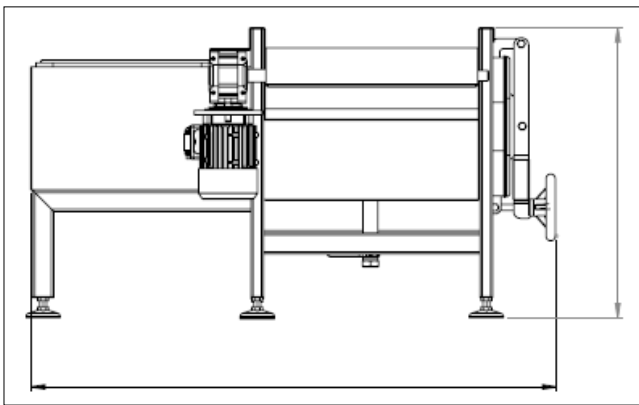
be lehessen illeszteni.

NEAEN léghűtéses szállítószalagok AISI304 / AISI316L típusú rozsdamentes acélból készültek, amelyek a PVC szalaggal kiegészítve teljesen alkalmasak élelmiszerek feldolgozására.

A hűtő szállítószalag szélességét a hőkezelő készülék szélessége határozza meg. A kereskedelmi forgalomban kapható szalagok szélessége 30 mm és 2000 mm között változik.

A szállítószalagon lévő termékek magasságát a vásárló határozza meg.

Előhűtéshez és a fölösleges olaj, víz és keményítő szemcsék eltávolításához a léghűtőt ajánlatos kiegészíteni a „Levegő Kés” rendszerrel.



THE EMA EUROPE VÁLLALAT TÖBB MINT 30 ÉVES TAPASZTALATTAL RENDELKEZIK A HŐKEZELÉSHEZ HASZNÁLATOS IPARI BERENDEZÉSEK ÉS KÉSZÜLÉKEK TERVEZÉSÉBEN ÉS GYÁRTÁSÁBAN.

Széles spektrumban forgalmazunk ipari élelmiszerfeldolgozó berendezések -, többek között automata non-stop szállítószalag olajsütőt és sütőt, olajsütő dobokat, szakaszosan működő előfőző-berendezést, automata non-stop dob és szállítószalag előfőző gépet, fagytalánítót, automata non-stop és szakaszosan működő, vákuum és atmoszférikus nyomáson üzemelő főzőberendezést, kapart felületen keresztül ható hőcserélőt, és számos kiegészítő berendezést, mint pl. mosóberendezést, szállítószalag berendezést, pumpákat, homogenizátorokat és más készülékeket.

Európa közepén található cégünk és üzemeink teljes körű szolgáltatást nyújtanak a termék tervezésétől kezdődően bármilyen komplexitású és saját üzemünkben legyártható gép előállításáig, illetve a berendezés beüzemeléséig, jótállás biztosításáig és a garancia időszakot követő szervízszerelésig.

Cégünk, amely komoly tapasztalattal rendelkezik a hús, gyümölcs, és zöldség, valamint félkész és egyéb termékek ipari feldolgozásának gyakorlati megvalósításában, szakmai konzultációt kínál ügyfeleinknek a termelési folyamat fejlesztése, berendezés-gyártás, felállítás, felszerelés és a karbantartási munkálatok kapcsán.



info@neaen.com

Találja meg a legközelebbi
értékesítési képviselőt

[http://neaen.com/hu/
elerhetosegek](http://neaen.com/hu/elerhetosegek)