



NEAEN STK

GŐZ BILLENŐ FŐZŐÜST

Atmoszférikus gőznyomású melegítéssel ellátott NEAEN STK billenő sütő-főzőberendezés

Sűrű szósok, lekvárok és hasonló termékek főzésére, olajsütésére, párolására lett kifejlesztve. A NEAEN STK főzőberendezés egyesíti magában az arányos méret, a hozzávalók könnyű feltölthetősége és a sűrű, viszkózus termékek könnyű kivételének tulajdonságait.

Egy mechanikus meghajtású rendszer a főzőtartályt 12°-os szögig engedi billenteni, ami a hozzávalók betöltését jelentősen megkönnyíti és lehetővé teszi, hogy a készterméket úgy távolítsuk el a tartályból, hogy ne maradjon benne ételmaradék.

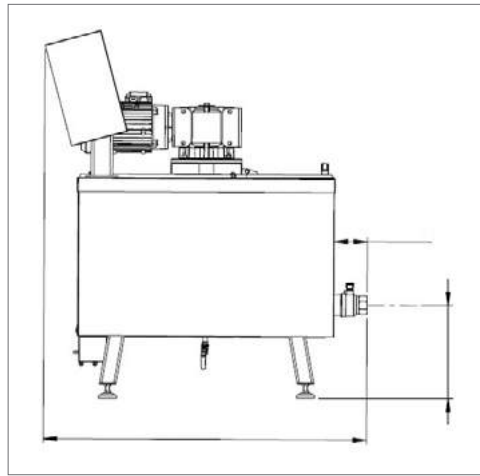
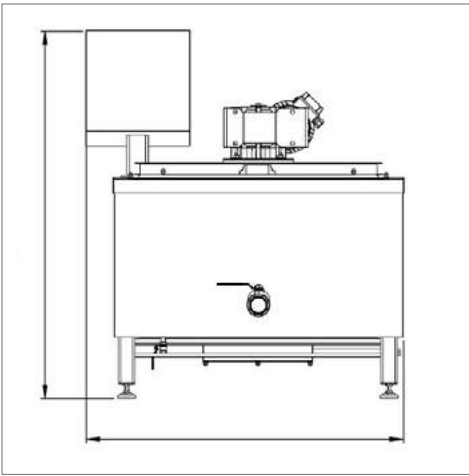
Egyedülálló jellemzők

- ▶ Teljesen rozsdamentes acélból készült
- ▶ Háromrétegű kialakítás erős hőszigeteléssel
- ▶ Kiváló minőségű csiszolt rozsdamentes acélból készült közegészségügyi szempontból megfelelő külső burkolat
- ▶ Megerősített nagy teljesítményű meghajtó
- ▶ Az acél keverőeszköz a főzőtartály alján van két ponton rögzítve. Komplex kialakítású rácsos keverő, amely az átlósan elhelyezkedő éleivel a termék teljes térfogatában teljes keverést biztosít. Amikor a berendezést olajsütés céljából használja, a keverő egy kaparóval szerelhető fel, ami a tartály falának folyamatos tisztítását szolgálja.
- ▶ Holttérmentes keverés, azaz nincs olyan hely a tartályban, ahol a keverés nem megy végbe, vagy ahol a termék összegyűlik.
- ▶ Nagynyomású (maximum 4 bar) gőzzel történő intenzív melegítés
- ▶ A főzőtartály mechanikus billentő rendszere a nehezen folyó, viszkózus termékek kiemelését segíti.
- ▶ Nagy átmérőjű kivezető cső.
- ▶ Nyitott állapotban rögzíthető fedél.
- ▶ A kezelőnek távirányítású vezérlés áll rendelkezésére. A főzőberendezés alapverziója fél-automata vezérlőrendszerrel rendelkezik.
- ▶ A főzőtartály egy mechanikus hajtómű és fogaskerék áttétel segítségével billenthető.
- ▶ A főzőberendezés magassága és térfogata közötti optimális arány megkönnyíti a hozzávalók betöltését. A főzőberendezés megdöntésével a betöltés a töltőnyíláson keresztül még könnyebbé válik.

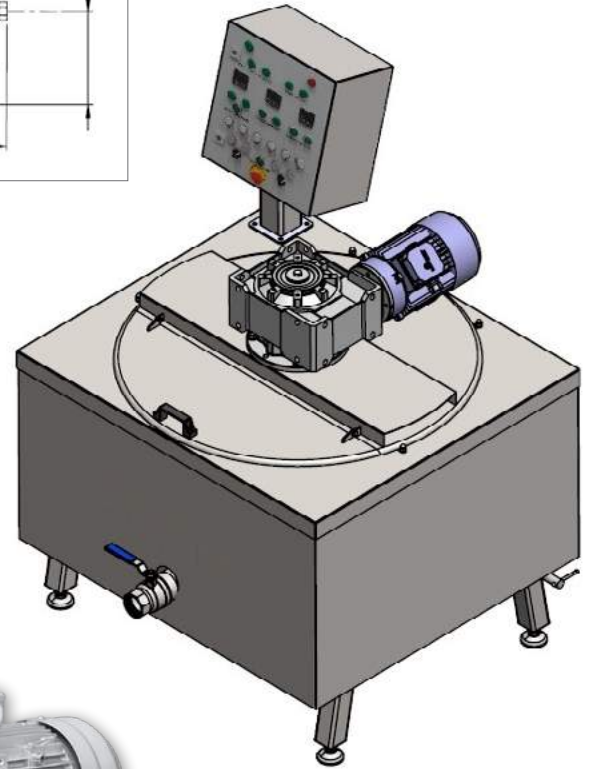


Választható lehetőségek

- ▶ AISI316L típusú acélból való gyártás
- ▶ Automatikus vezérlőrendszer
- ▶ Belső felületek tisztítására alkalmas tisztítófejek/berendezés
- ▶ Elektromos melegítés
- ▶ Nagynyomású (maximum 8 bar) gőzzel való melegítés
- ▶ Kaparóval ellátott keverőeszköz



Modell	STK-300	STK-600
Teljes térfogat, l	300	600
Melegítés	Gőz	



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

Széles spektrumban forgalmazunk ipari élelmiszer-feldolgozó berendezések -, többek között automata non-stop szállítószalag olajsütőt és sütőt, olajsütő dobokat, szakaszosan működő előfőző-berendezést, automata non-stop dob és szállítószalag előfőző gépet, fagyaltalanítót, 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)