



NEAEN LINEA DI COTTURA

SCOTTATURA CONTINUA PER VERDURE,
FRUTTA, FAGIOLI E PESCE

La linea di cottura/scottatura continua NEAEN è destinata al il trattamento termico di ortaggi, legumi, frutta, pesce, fagioli in un ciclo continuo.

- ▶ Mais
- ▶ Piselli
- ▶ Fagioli
- ▶ Lumache
- ▶ Uva helix
- ▶ ed altri prodotti



Vantaggi

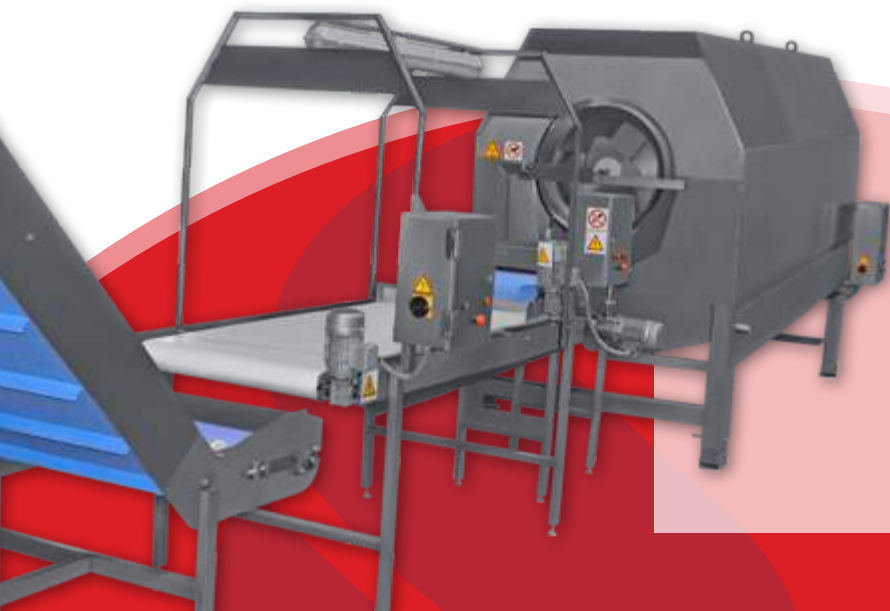
- ▶ Di qualità, con un minimo costo di manutenzione delle attrezzature.
- ▶ È possibile scegliere l'apparecchiatura che meglio si adatta al processo tecnologico.
- ▶ Può essere utilizzata qualsiasi forma di calore, vapore, elettricità e gas.
- ▶ La configurazione può essere modificata su richiesta del cliente.

La scottatura e la cottura dei prodotti vengono effettuate nella camera di cottura/scottatura NEAEN RotaBlanch drum. (Per i prodotti con una struttura morbida che non possono essere mescolati durante la cottura, come le cozze e i gamberi, la cottura/scottatura è effettuata in un trasportatore NEAEN ContiBlanch macchina).

Anche il caricamento del prodotto nella macchina di scottatura è previsto per mezzo di un trasportatore ad alimentazione, che solleva una determinata quantità del prodotto dalla tramoggia all'altezza necessaria. A seconda del tipo di prodotto, esso viene trattato con vapore o acqua ad una data temperatura per il tempo necessario, mescolato in modo omogeneo, e spostato all'uscita del tamburo della camera di cottura/scottatura.

Lo scarico completo del prodotto sfuso è garantita da appositi coltelli rotanti, dopo di che il prodotto entra in un'area di raffreddamento per evitare un peggioramento, e quindi viene preparato per il confezionamento o il congelamento. A seconda del tipo di prodotto, la linea è dotata di uno scambiatore di calore attraverso un sistema per la rimozione dell'umidità e delle particelle indesiderate dal prodotto, o un trasportatore di raffreddamento ad acqua, dopo di che troviamo il convogliatore di essiccazione.

Quando si raffredda, il prodotto secco è posto su un trasportatore d'ispezione in modo che possa essere ispezionato visivamente respingendo le parti danneggiate. Il trasportatore d'ispezione è dotato di un nastro in PVC bianco per garantire il maggior contrasto con il prodotto e' luminoso lungo tutta la sua lunghezza. La lunghezza del trasportatore è determinata dal numero di posti di lavoro e l'uscita. Se il cliente lo desidera, un trasportatore d'ispezione può anche essere installato nella parte anteriore della macchina di cottura.



L'AZIENDA **EMA EUROPE** HA PIÙ DI 30 ANNI DI ESPERIENZA NELLO SVILUPPARE, DISEGNARE E REALIZZARE MACCHINARI INDUSTRIALI PER LA LAVORAZIONE TERMICA DEGLI ALIMENTI.

La gamma di macchinari a disposizione include anche dei costanti nastri friggitrici a ciclo continuo e forni, friggitrici a tamburo, cuocitori dei lotti, cuocitori continui (a tamburo e trasportatore), decongelatori, cuocitori continui e discontinui, sia atmosferica e sotto vuoto, scambiatore di calore a raschiamento della superficie ed una vasta gamma di unità ausiliarie come lavatrici, nastri trasportatori, pompe, omogeinizzatori ed altri.

La nostra azienda offre un completo ciclo di servizi a partire dal design di progetti tecnologici alla realizzazione di macchinari di qualsiasi complessità all'interno della nostra area produttiva posizionata nel cuore dell'Europa. Fornisce inoltre l'inserimento delle attrezzature in funzionamento ed un servizio di garanzia gestito dal centro di assistenza.

Grazie alla nostra ampia esperienza nell'attuazione di importanti progetti nella produzione industriale di carne, frutta e verdura e nella produzione di altri prodotti, la nostra industria è pronta ad offrire ai propri clienti dei servizi legati alla consulenza tecnologica, allo sviluppo dei processi produttivi, alla creazione di macchinari, alla supervisione nella costruzione ed al commissionamento e conseguente manutenzione dei lavori.



info@neaen.com

Trova il rappresentante
a te più vicino nella
sezione contatti

[http://neaen.com/
it/contatti](http://neaen.com/it/contatti)