Food Processing Equipment

A FRITADEIRA TRANSPORTADORA CONTÍNUA DE FRITURA PROFUNDA DE GORDURAS

ProfiFry

As fritadeiras transportadoras contínuas de fritura profunda de gorduras ProfiFry universais são uma solução fiável e universal para a fritura de alta performance de uma vasta gama de produtos através da sua imersão em óleo.

Fácil de usar e de manter, com consumo mínimo de óleo e filtragem contínua do mesmo, processamento cuidadoso de produtos – Todas estas características fazem das fritadeiras de fritura profunda de gorduras ProfiFry uma solução ideal para a fritura industrial.

As fritadeiras contínuas de fritura profunda de gorduras ProfiFry usam o método de imersão de produto em óleo a uma profundidade ajustável e são ideais para fritar carne, peixe e produtos vegetais, assim como produtos feitos de massa de pão, lanches, produtos com uma estrutura dura ou frágil, e com ou sem cobertura com pão ralado.

Exemplos de aplicação

- Batatas fritas
- Pernas de frango
- Hambúrgueres
- Bolinhos de carne
- Nozes e sementes
- Beringela e anéis de abobrinha anéis
- Produtos de massa
- Pepitas
- Croutons
- Outros

Método de fritura

Nas fritadeiras contínuas da série ProfiFry, os produtos são fritos pela imersão em óleo quente e movendo-os através do banho de fritura em uma única correia transportadora.

A característica distintiva das fritadeiras transportadoras ProfiFry é a possibilidade de ajuste fácil do nível ao qual a correia transportadora é imersa em óleo. A precisão de ajuste é de 0.1mm, o que permite a fritura de produtos de diferentes alturas na mesma fritadeira profunda. Na versão básica, a profundidade de imersão é ajustável dentro da gama entre 0-150mm. O produto que se move na correia transportadora, não flutua e é completamente imerso no óleo elevado até à temperatura desejada.

O ajuste da profundidade de imersão é feito de forma suave e leva apenas alguns minutos, o que permite a alteração para fritar outros tipos de produtos sem perder tempo.

Possibilidade de fritura especial, com a funcionalidade de viragem do produto: Ajustando o nível de imersão de produto em óleo é possível fritar apenas a parte inferior do produto (por exemplo rissóis de carne), de seguida o produto é virado com a ajuda de um mecanismo especial e é frito na parte inferior. Este método de fritura permite obter um produto que é similar aos confecionados em casa, o que é impossível com a maioria dos outros modelos de fritadeiras profundas de gordura

O tempo de fritura é ajustado pela alteração da velocidade do transportador.

Higiene e fácil manutenção

As fritadeiras transportadoras Profiry, na sua versão básica são fáceis de desmontar. O transportador pode ser completamente levantado sem muito esforço, o que minimiza o tempo gasto na manutenção e limpeza da fritadeira.

Aquecimento, circulação e filtragem de óleo

O óleo quente circula intensamente entre o sistema de aquecimento e o produto, fluindo no sentido do produto. O óleo entrega a sua energia térmica ao produto rapidamente, assegurando uma carga térmica no produto semelhante à que este estaria sujeito se fosse constantemente regado com óleo e mexido.

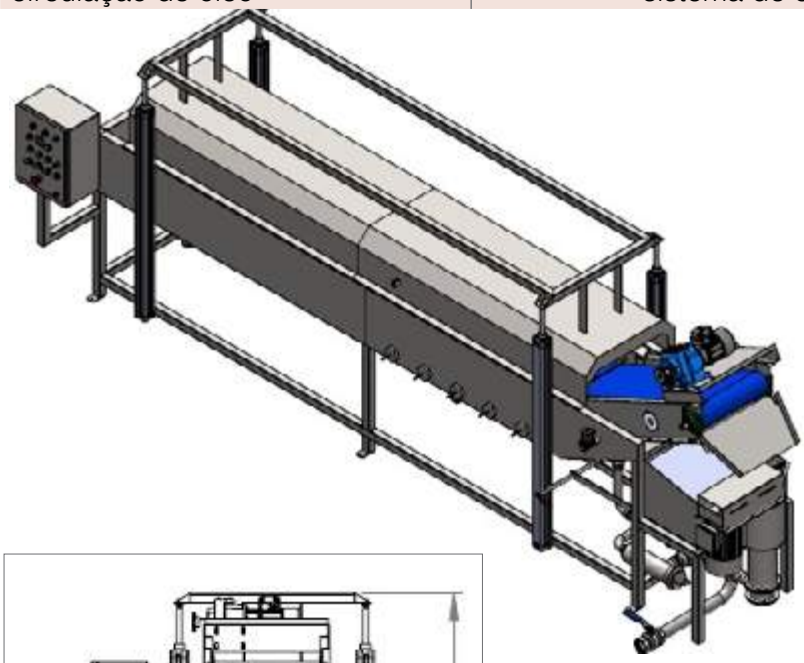
Oóleoéfiltradoininterruptamente com a ajuda de filtros de aço inoxidável com cartuchos de aço inoxidável substituíveis.

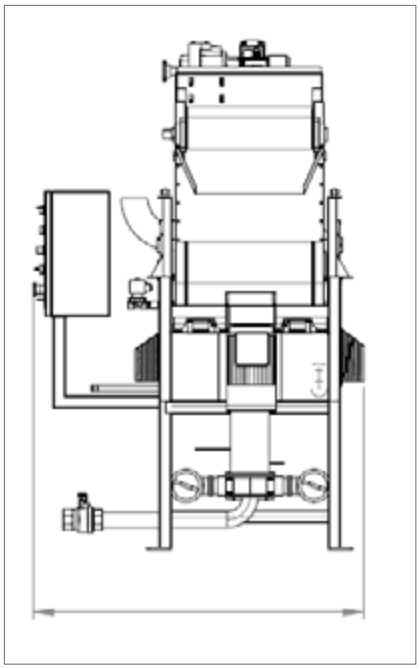
As fritadeiras contínuas ProfiFry podem conter sistema de aquecimento elétrico, a vapor ou a gás.

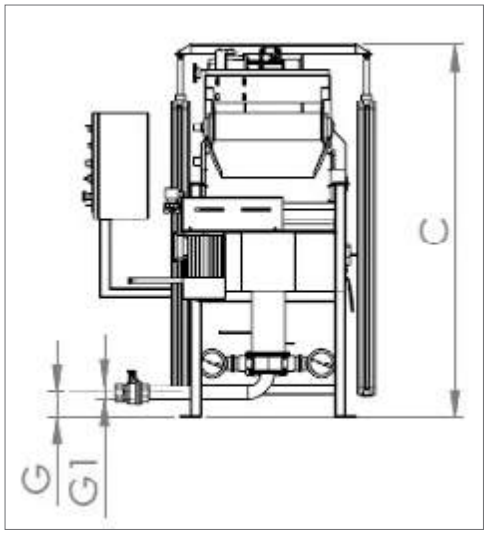
Vantagens

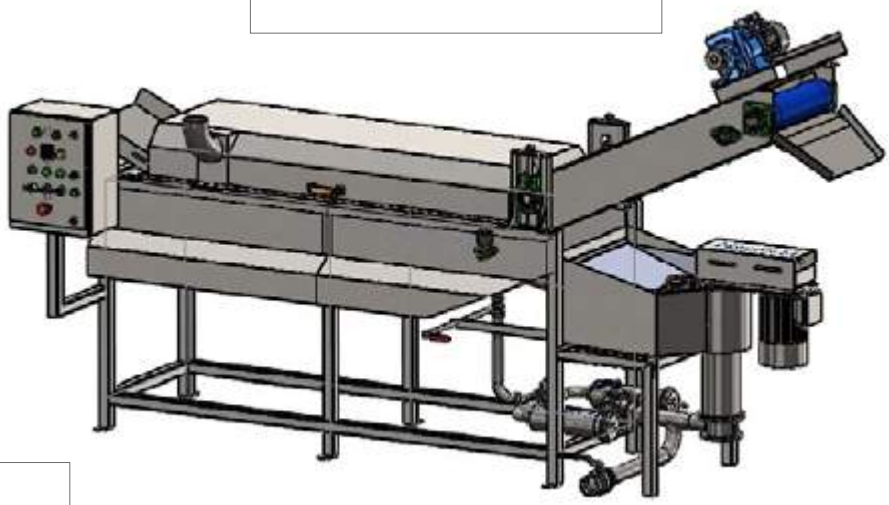
- Aplicação universal, rápida alteração para a fritura de novos produtos, possibilidade de uso de modelos de fritura especial.
- Fácil limpeza e manutenção, o transportador que pode ser facilmente desmontado, garante o fácil acesso a todas as áreas internas da fritadeira.
- Quantidade mínima de óleo no sistema, filtragem ininterrupta de óleo, alto coeficiente de substituição de óleo – na maioria dos casos o óleo não necessita de ser substituído devido à rancidez, e apenas óleo novo tem que ser adicionado ao sistema.
- Alta eficiência e capacidade de produção em uma pequena área de superfície.
- Produzido segundo elevados padrões de qualidade usando materiais e componentes de fabrico Europeu.
- Possibilidade de fornecimento de módulos adicionais para carga e descarga de produto, arrefecimento subsequente e remoção de óleo em excesso.

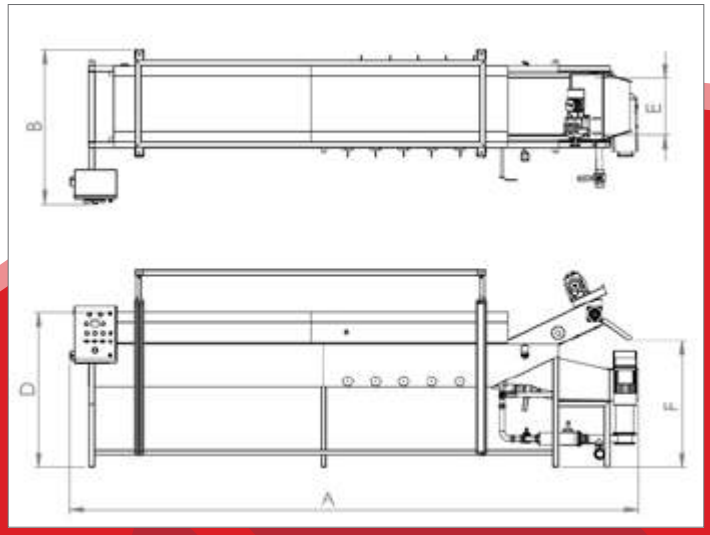
Largura da malha de transporte, milímetro	200	300	400	500	600	800	1000	1200	1500	2000
Comprimento da malha de transporte, milímetro	2000-10000									
Aquecimento	eletro, vapor, gás									
Controle de temperatura	sistema de controle de três níveis									
filtragem de óleo	filtro de aço inoxidável de duas fases									
circulação de óleo	sistema de circulação de oleo forçada contínua									

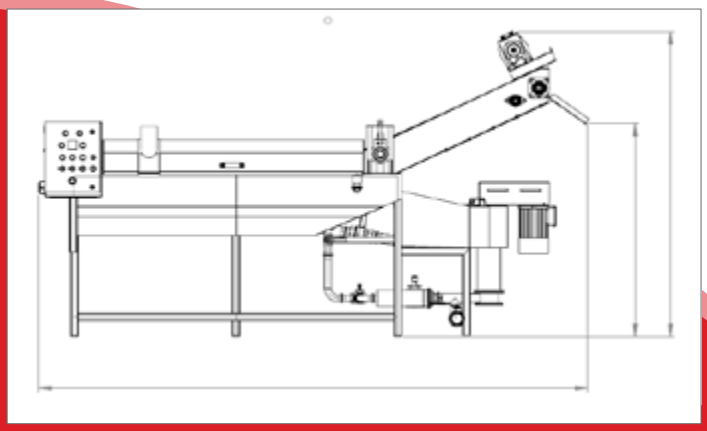












LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

La gama de equipos disponibles en el mercado incluye freidoras y hornos tipo cinta transportadora continua, freidoras a tambor, blanqueadores por lotes y blanqueadores de tambor continuo y tipo cinta transportadora, eliminadores de escarcha, aparatos de coción continua y discontinua, tanto atmosféricos como al vacío, intercambiadores de calor de superficie rascada, y una amplia gama de equipos auxiliares, como lavadoras, transportadores, bombas, homogeneizadores, y otros.

Nuestra empresa ofrece un servicio de ciclo completo, desde el diseño de los proyectos tecnológicos para la fabricación de equipos de cualquier complejidad en nuestra propia planta de producción, situada en el corazón de Europa, así como la introducción de los equipos en funcionamiento, mantenimiento de la garantía y servicio post-garantía con nuestro propio centro de servicio.

Teniendo mucha experiencia en la implementación práctica de proyectos en el procesamiento industrial de carnes, frutas y productos vegetales, productos semielaborados y otros productos, la empresa está dispuesta a brindar a sus clientes asesoria tecnológica, desarrollo del proceso de producción del proyecto, la fabricación de equipos, supervisión del montaje, puesta en obra y otros servicios de mantenimiento.

info@neaen.com

Encontre o representante de vendas mais próximo na seção de contatos

http://neaen.com/pt-br/informacoes-de-contacto

neaen
Food Processing Equipment