



ZARIADENIE NA BLANŠÍROVANIE BLANCHER NORMIT

V súčasnom uponáhl'anom svete sú polotovary vítaným variantom varenia. Pohodlne zabalené produkty, ktoré vyžadujú iba ohrievanie sú veľmi obľúbené medzi obyvateľ'stvom.

Blanšírovanie je rýchly ohrev ovocia alebo zeleniny, ktorý zastaví aktivizáciu enzýmov, ktorá spôsobuje zhoršenie chuti, konzistencie a živín.



Zariadenie je určené na blanširovanie, varenie rôznych druhov potravín, zeleniny a ovocia. Toto zariadenie je určené pre náročné varenie produktov bez poškodenia ich štruktúry.

Blanširovanie spomaľuje alebo úplne zastavuje činnosť enzýmov, ktoré spôsobujú že zelenina stráca chuť, farbu a štruktúru. Čas blanširovania je individuálny pri rôznych produktoch.

BLANCHER NORMIT využíva paru, ktorú vstrekuje do produktu pre rýchle varenie. Je ideálny pre rýchle varenie. Blancher je vybavený systémom pre recirkuláciu vody a nastaviteľnou dobou varenia. Systém udržiava teplo. Blancher je konštruovaný tak, aby sa mohol rýchlo a jednoducho čistiť.





- Zemiaky
- Cestoviny
- Ryža
- Zelená fazuľa
- Zelenina
- Ovocie
- Kukurica
- Hrášok
- Špenát
- Brokolica
- Karfiol
- Mrkva

SUŠENÉ OVOCIE A ZELENINA, môžu byť vyrobené rôznymi postupmi. Tieto postupy sa líšia najmä typom sušenia, ktorá je závislá na druhu potravín a typu vlastností konečného výrobku. Všeobecne platí, že sušené alebo dehydrované ovocie a zelenina musia podstúpiť nasledovné kroky: predsušenie, výber, konzervácia, sušenie, dehydratácia, proces po dehydratácii, kontrola a balenie.

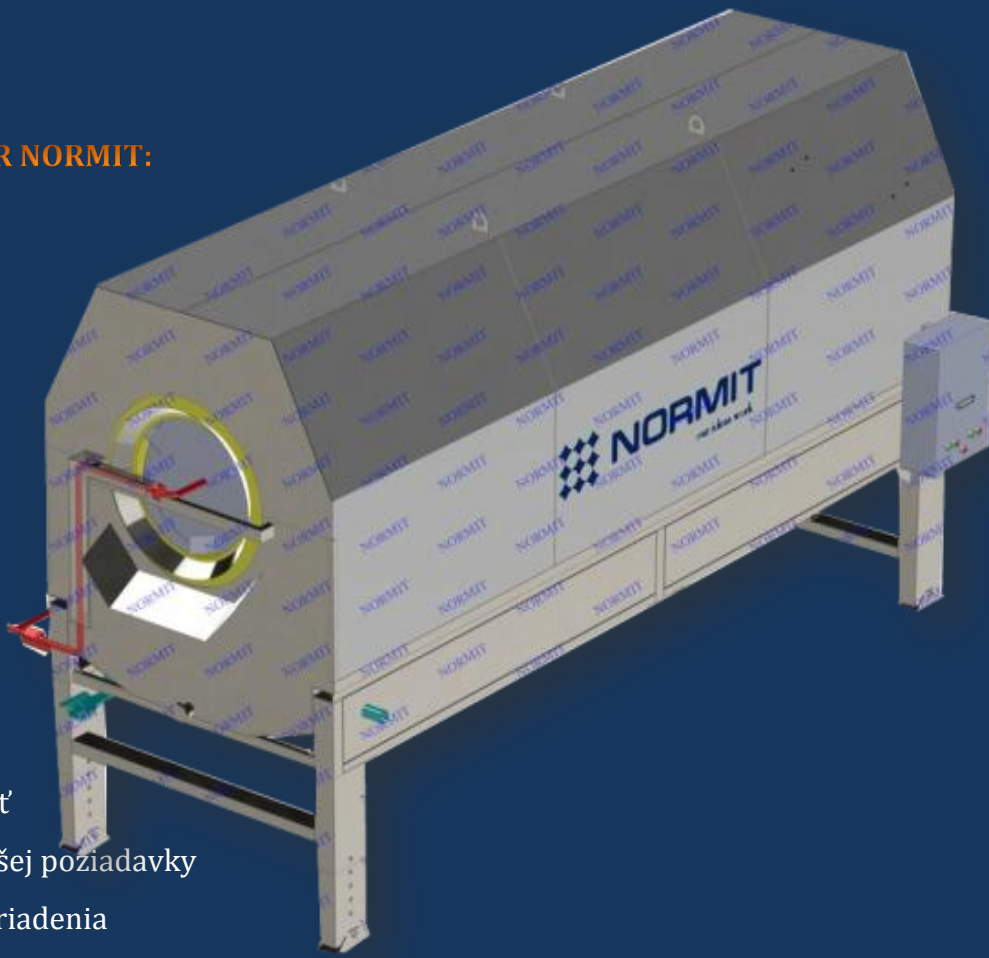
OVOCIE A ZELENINA sa musia stabilizovať, aby sa zabránilo aktivizácii prírodných enzýmov spôsobujúcich zmenu ich farby a chuti počas skladovania. **BLANŠIROVANIE** spotrebuje veľké množstvo pary. Zelenina musí byť pred zmrazením zbavená škrobu, aby sa zabránilo zmene farby a chuti pri skladovaní.

OVOCIE A ZELENINA sa pred konzervovaním alebo zmrazením obaria alebo krátko povaria. Zemiaky a francúzske hranolčky sú zbavené škrobu, tak aby nedošlo k zhnednutiu.

BLANŠIROVANIE je rýchly ohrev ovocia alebo zeleniny, ktorý zastaví aktivizáciu enzýmov, ktorá spôsobuje zhoršenie chuti, konzistencie a živín.

VÝHODY ZARIADENIA BLANCHER NORMIT:

- Vyrobený z nerezovej ocele
- Nastaviteľná doba varenia
- Parný systém
- Vysoká kvalita výrobkov
- Dlhá trvanlivosť výrobkov
- Úspora priestoru
- Energetická úspora
- Cirkulácia vody
- Regulácia teploty
- Nízka hlučnosť
- Vysoká energetická účinnosť
- Navrhnutý presne podľa Vašej požiadavky
- Nízke náklady na údržbu zariadenia
- Radiálna konštrukcia eliminuje poškodenie hriadeľa
- Valcové prevedenie zabraňuje úniku produktu
- Vysoká spoľahlivosť a dlhá životnosť zariadenia
- Kvalita našich zariadení je na najvyššej úrovni, čo umožňuje našim zákazníkom rýchlu návratnosť investícií
- Agitácia zvyšuje kapacitu až o 50% a znižuje straty, ktoré vznikajú zhlukovaním



POPIS PROCESU ZARIADENIA BLANCHER NORMIT:

Konštrukcia pozostáva z rotujúceho bubna s veľkým priemerom skrutky v jeho vnútri a s nastaviteľnou rýchlosťou. Bubon je naplnený vodou až do výšky polovice skrutky. Špeciálny bublinkový systém poskytuje intenzívne miešanie prípravku vo vriacej vode, ktorá eliminuje lepenie produktu dohromady a zaisťuje rovnomerné tepelné spracovanie na všetkých stranách. Po aplikácii vstrekovania, väčšina pary kondenzuje a stáva sa súčasťou vodného toku. Tepelné spracovanie každého výrobku závisí od rýchlosti skrutky. Produkt sa pohybuje smerom von pomocou skrutky.

INTENZITA VARENIA JE RIADENÁ SYSTÉMOM VSTREKOVANIA PARY:

- Ohrev parou v plášti zariadenia
- Priame vstrekovanie pary do výrobku
- Kombinovaný systém: para v plášti + priame vstrekovanie pary do tovaru

Spotreba pary: 111 °C, tlak 1,5 bar

Zdroj energie: Horúca voda

Energetická náročnosť: 300-400 Btu / kg ovocia alebo zeleniny

Model	BL-E-100	BL-E-150	BL-E-200
Produktivita, kg / h	80	120	160
Objem, l	100	150	200
Pracovný objem, l	75	110	150
Prevádzkový teplotný rozsah, °C	0-100 (sada s diaľkovým ovládaním)		
Inštalovaný výkon, kW	7.5	15	21
Hmotnosť, kg	75	90	11



All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: normit_sro
E-mail: info@normit.com, info@normit.sk
Tel: +421 902 400 321
www.normit.sk