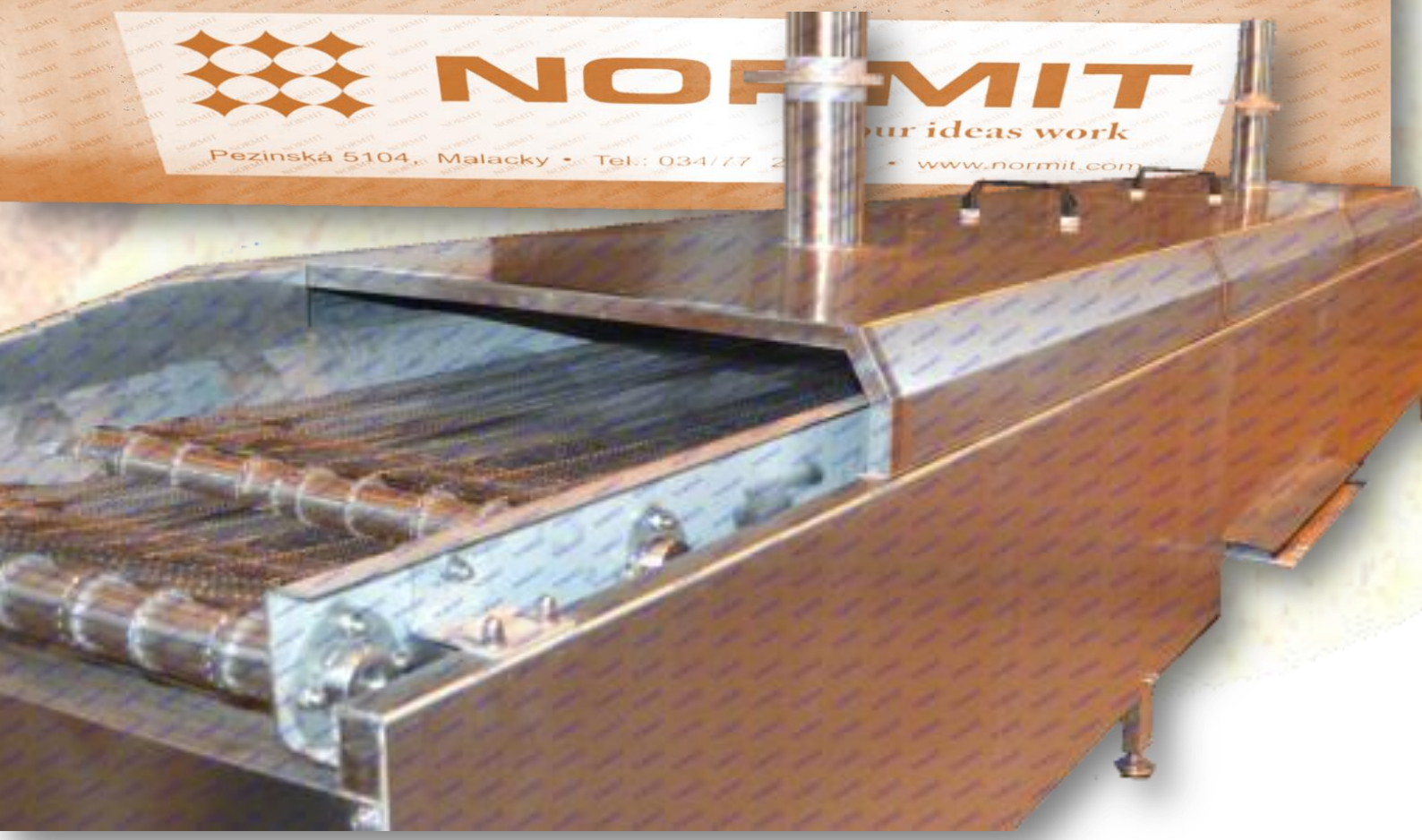




FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión NORMIT

FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión NORMIT es la máquina automática diseñada para la fabricación de grandes cantidades de productos fritos (para freír verdura, champiñones, patatas fritas, carne, pescado, albóndigas, aros de cebolla, calamares, galletas, palomitas de maíz, productos de confitería y panadería, buñuelos) produce un trabajo continuo

La freidora es capaz de freír grandes cantidades de productos fritos en poco tiempo. El proceso de freír es muy simple y fácil. La freidora regula la velocidad y temperatura de frito. El aceite circula constantemente y se filtra. Un sistema de filtrado de aceite, tratamiento químico o polvo ayuda a eliminar las pequeñas partículas de comida. El uso de estos sistemas duplica la vida del aceite



NORMIT

our ideas work

Pezinská 5104, Malacky •

Tel.: 034/77 2

• www.normit.com

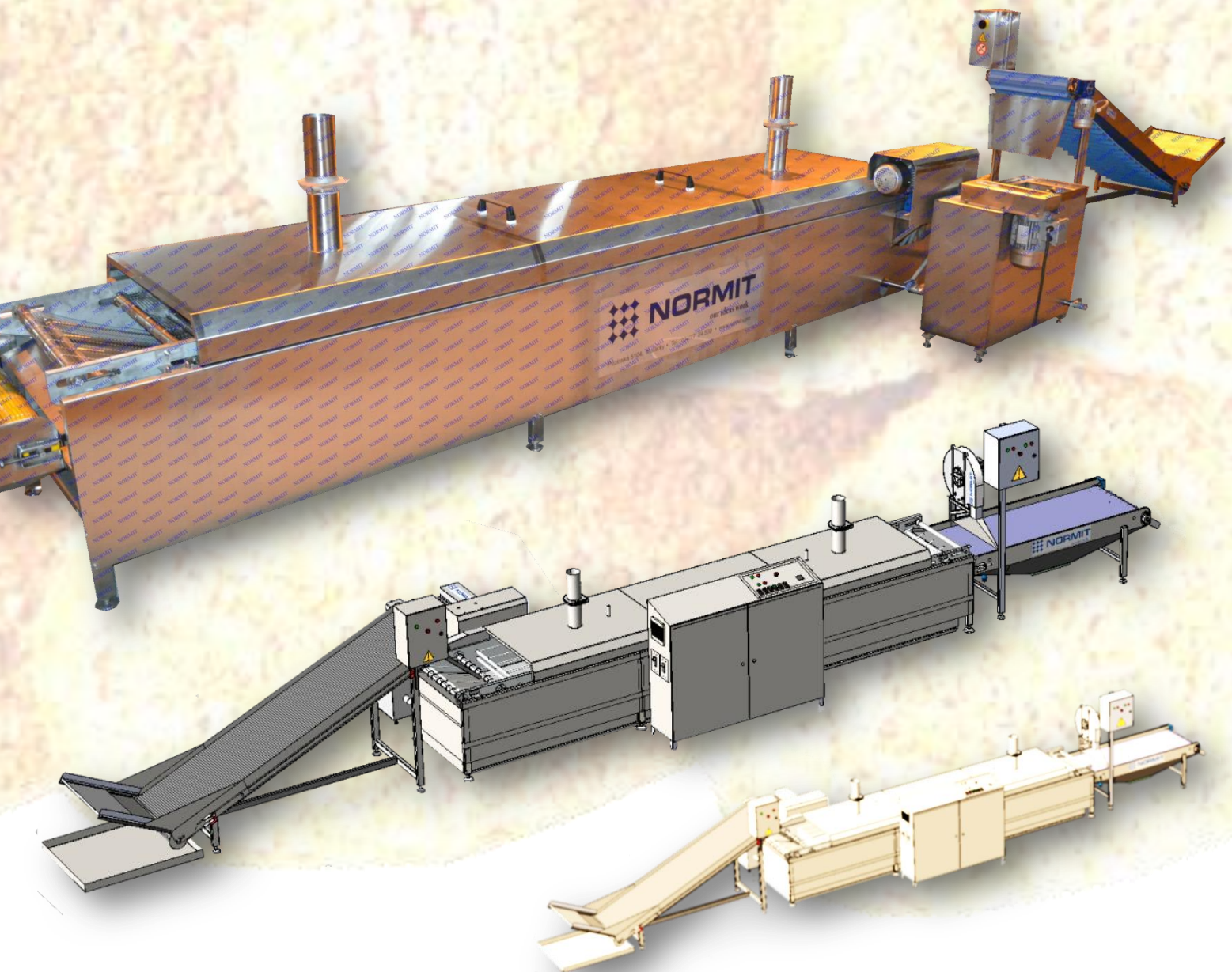
FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión de aceite El proceso de freír es muy simple y fácil. La freidora regula la velocidad y temperatura de frit. El producto, se sumerge completamente en aceite caliente. Mantiene el flujo y la temperatura uniforme a través de toda la anchura de la freidora.

El aceite circula constantemente y se filtra. Un sistema de filtrado de aceite, tratamiento químico o polvo ayuda a eliminar las pequeñas partículas de comida. El uso de estos sistemas duplica la vida del aceite.

FUENTE DE CALOR DE ACEITE FREIDORA NORMIT son calentadores eléctricos, ventajosos porque proporcionan una transferencia de calor eficiente. Este método mantiene 97-99% del calor de aceite, lo que garantiza un producto perfecto con todas las propiedades requeridas. El producto pasa entre el transportador inferior y superior. El transportador superior (de la retención) asegura un surgimiento continuo del producto. El tiempo de cocción y la temperatura son ajustables.

Las ventajas de la FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión de aceite

- La mejor calidad del proceso de fritura asegura el mejor color, aroma y sabor.
 - Gracias a la freidora Normit el producto final tiene un aspecto brillante y homogéneo.
- Los productos finales son de la mejor calidad y son fácilmente digeribles.



Filtrado del aceite

Un sistema de filtrado del aceite, tratamiento químico o polvo ayuda a eliminar las pequeñas partículas de comida que no siempre son visibles. El sistema de filtrado de aceite reduce la frecuencia del cambio del aceite y ahorra costos operativos. El uso de estos sistemas duplica la vida del aceite.

Control de temperatura y velocidad

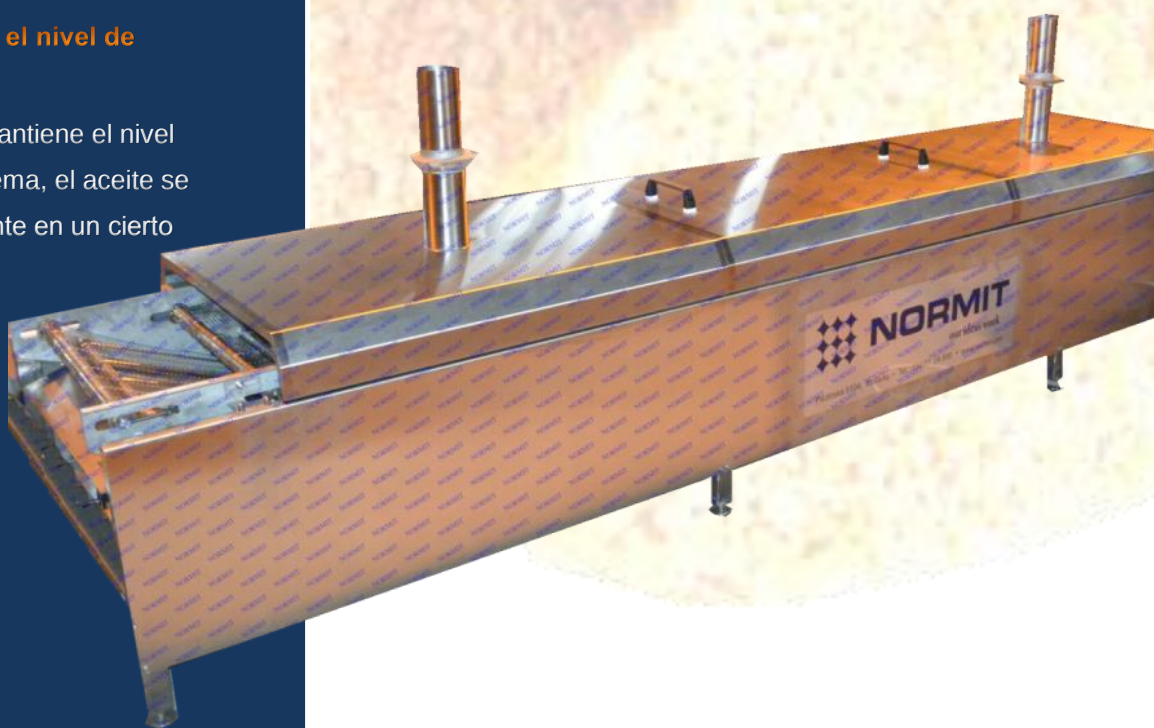
Freidora incluye controles de temperatura y velocidad, que permiten ahorrar energía al monitorizar y ajustar constantemente la temperatura del aceite. El sistema de regulación de tiempo y control automático de todo el proceso permite establecer la cocción óptima para su producto, así como le permite crear varios tipos de productos diferentes en la misma sartén sólo cambiando los parámetros.

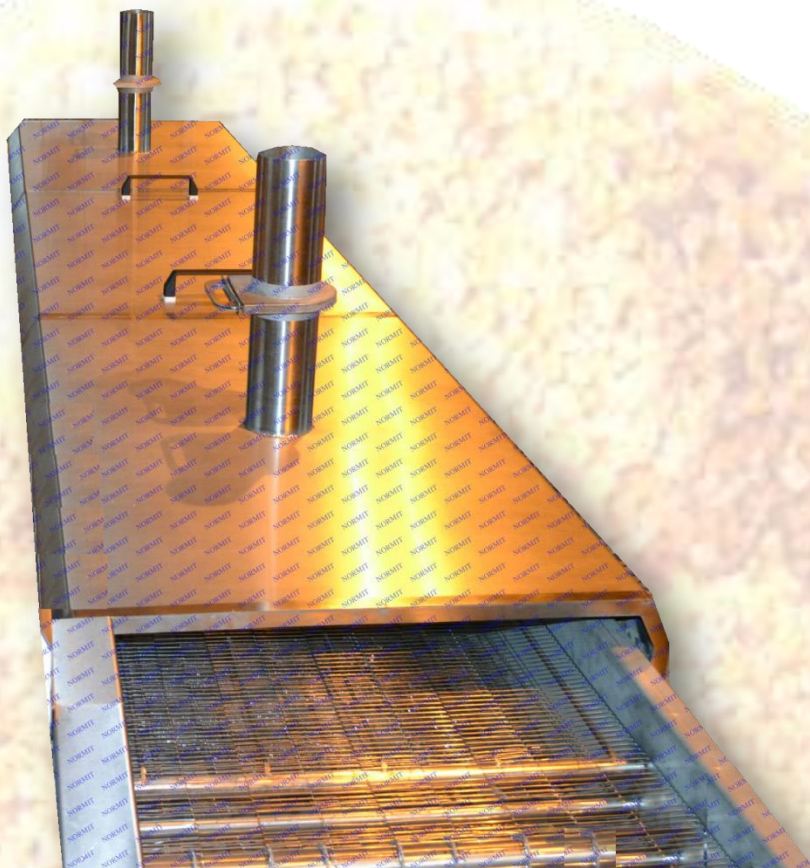
Circulación del aceite

Freidora se calienta lateralmente, de tal manera que el fondo permanezca "frío" y no calcine los restos de alimentos que podrían asentarse. Suficiente superficie de calentamiento y circulación de aceite al fin no supera las temperaturas fatídicas, gracias al intercambiador de calor el aceite se enfría rápido.

Comprobar y mantener el nivel de aceite

Freidora NORMIT OIL mantiene el nivel del aceite. Con este sistema, el aceite se mantiene automáticamente en un cierto nivel.





Alta eficiencia y bajo consumo de energía.

Alta eficiencia y bajo consumo de energía aseguran la mejor calidad de los materiales y la tecnología avanzada que se utiliza. El resultado es un producto de alta calidad y de bajo consumo de energía. Nuestras freidoras utilizan 20% menos de energía comparando con las que utilizan otros fabricantes para los dispositivos.

Fácil mantenimiento y limpieza

Todos los elementos de la freidora se pueden quitar fácilmente para hacer la limpieza y mantenimiento. Las otras partes (tanques de almacenamiento de aceite, filtros, etc.) se colocan a una distancia óptima de la freidora para minimizar la conexión, lo que facilita el acceso para limpiar y mantener

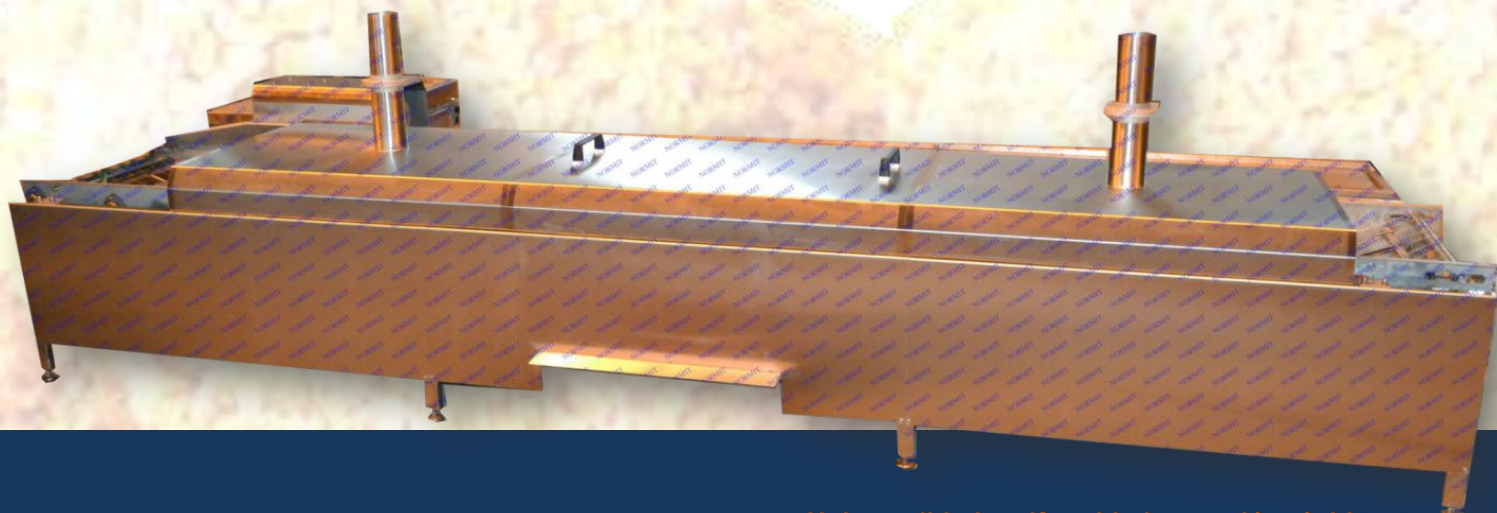
Eficacez y higiene

Freidora es fabricada de acero inoxidable más resistente a la corrosión y las manchas. Contiene un sistema de reducción de la presión de vapor, para evitar una peligrosa propagación de bacterias termófilas en la capa inferior de refrigerador de aceite.

Diseño Industrial

Bien diseñadas tecnologías y la localización de las máquinas permiten el uso eficiente del espacio de la producción. En caso del limitado tamaño de la sala o de otro tipo requerimientos, la producción puede ser ajustada a sus necesidades y requerimientos.

Parámetros estándar							
Modelo	Productividad	Materiales	Rangos de temperatura	Capacidad calorífica	Consumo de energía		Velocidad en la cinta
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	hasta 180°	45 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	hasta 180°	90 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	hasta 180°	180 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	hasta 180°	225 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	hasta 180°	562 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 10	1000	AISI 304	hasta 180°	750 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable
NORMIT OIL 20	2000	AISI 304	hasta 180°	1500 kW	400 V	50 Hz	velocidad ajustable



Funcionamiento estable en temperaturas altas y la seguridad de **FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión NORMIT**

El sistema aguanta sin problemas las altas temperaturas durante mucho tiempo. Todos los sensores de presión y sensores de temperatura son diseñados para funcionar en las temperaturas extremadamente altas. Freidoras tienen un control automático de la temperatura. Freidoras están diseñadas para cumplir todas las normas de seguridad europeas. Con éxito eliminan la huida de vapor o aceite caliente y también evitan el contacto de la persona con la superficie caliente.

incluye equipos para protección contra sobrecarga y pérdida de energía.

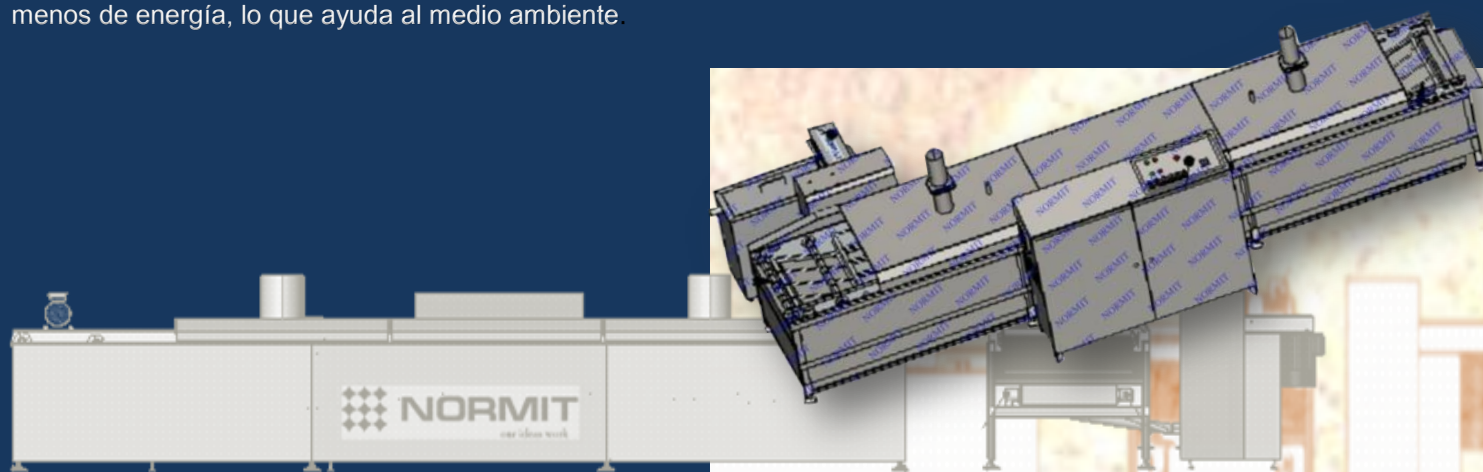
MEDIO AMBIENTE Nuestras freidoras utilizan 20% menos de energía, lo que ayuda al medio ambiente.

Universalidad, uniformidad y cocción rápida.

FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión NORMIT se puede usar para cocinar diferentes tipos de productos. El control preciso de la temperatura y el paso rápido del aceite garantiza que el producto tiene muy alta calidad y conserva el sabor y aroma.

FREIDORA DE ACEITE en continuo de Inmersión NORMIT es de Manejo sencillo.

BAJO COSTOS Diseño Modular de la freidora reduce los costes operativos. Le garantizamos el mejor precio con la más alta calidad y uso de las soluciones técnicas modernas. El alto rendimiento de nuestras freidoras asegura una alta rentabilidad y un rápido retorno de la inversión.



Soluciones tecnológicas eficaces de NORMIT

Para nuestros clientes actuales o para cualquier persona que tenga la intención de aumentar la producción, disponemos de las freidoras con mas cintas transportadoras que pueden preparar grandes cantidades de productos fritos en poco tiempo.

- Freidora continua con cinta transportadora
- freidora continua con cinta transportadora doble
- Freidora continua con cinta transportadora triple

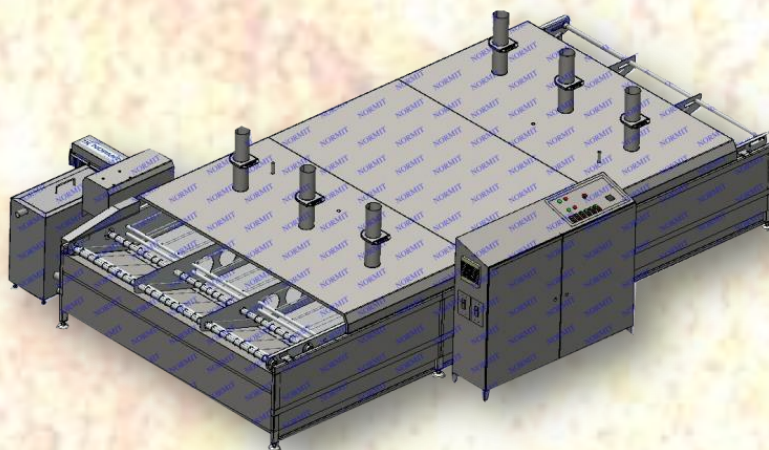
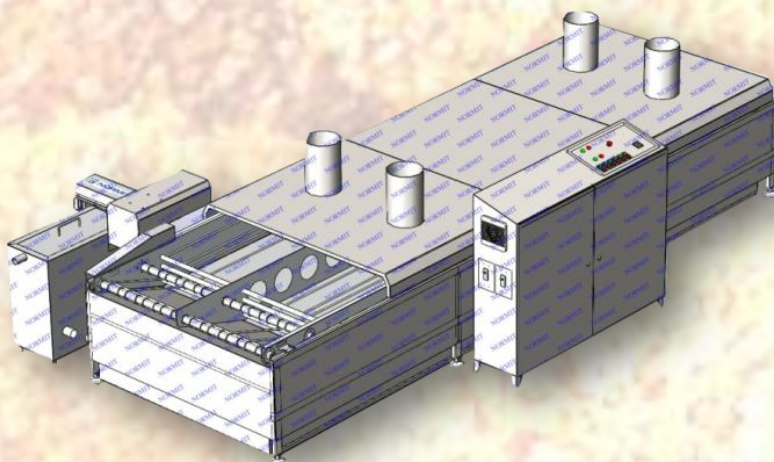
Con más que una cinta transportadora para ajustar el nivel de calor en cada parte por separado (calefacción híbrida), esta función le permite producir varios tipos de productos al mismo tiempo. Freidoras industriales en continuo se utilizan para el secado, el riego, la cocción y para otras funciones de acuerdo con sus requerimientos.



Para su integración en las líneas de producción les ofrecemos:

- transportador enfriado con el cuchillo de aire
- cinta transportadora móvil
- Transportadora de Inspección
- Túneles de enfriamiento
- Máquina de spolado NORMIT PANURE
- Machina para formar NORMA FORM

Tablas, cintas transportadoras, carretillas,



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