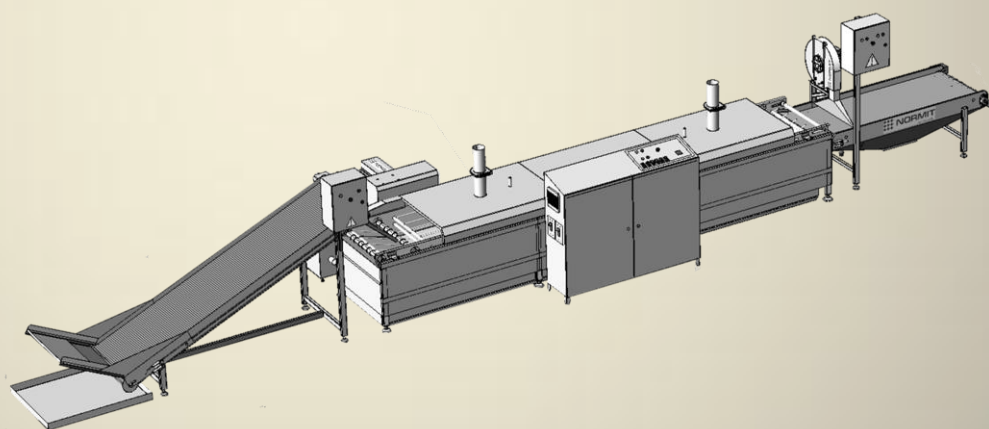




DOPRAVNÍKOVÉ FRITÉZY TUNELOVÉ PECE

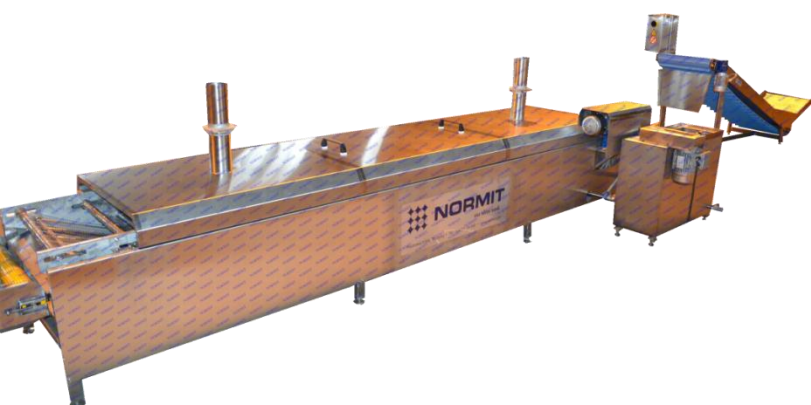




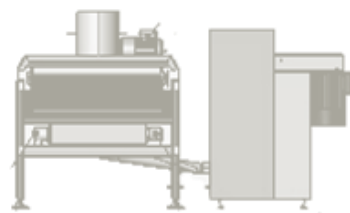
Inžinieri, návrhári a odborníci našej spoločnosti majú dlhoročné skúsenosti v návrhoch, výrobe a montáži potravinárskych zariadení a neoceniteľné vedomosti, ktoré pre Vás vytvárajú naozajstné technologické majstrovské dielo. Naš hlavný cieľ je pomôcť Vám vytvoriť a rozvíjať účinnú výrobu, vzhľadom k zdrojom a príležitostiam, ktoré máte. Kladieme vysoký dôraz na potreby našich zákazníkov a starostlivosť o Váš produkt je našou hlavnou úlohou. Najväčšou radosťou pre mňa je uspokojenie, ktoré cítite pri práci na našich strojoch.

Ing. Jozef Hriadel,

Oddelenie kvality



Profesionálna dopravníková fritéza NORMIT OIL



VYPRÁŽANIE (FRITOVANIE) zeleniny, húb, rýchleho občerstvenia, francúzskych hranoliek, mäsa a rýb, knedlí, nugiet, hranoliek, cibul'ových krúžkov, kalamárov, suchárov, popcornu, občerstvenia, cukrárskych a pekárskych výrobkov, šišiek, sušienok, jarných závitkov a chrumiek.

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL je vybavená **SYSTÉMOM FILTRÁCIE OLEJA**, ktorý nepretržite filtruje olej v celom objeme fritézy, tak aby sa v ňom nehromadili malé kúsky spáleného produktu a následne, aby sa nezhoršili spotrebiteľské vlastnosti. **SYSTÉM NEPRETRŽITEJ FILTRÁCIE OLEJA** môže výrazne znížiť frekvenciu výmeny oleja, čo vedie k zníženiu nákladov, a to sa odráža aj v konečnom produkte.

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL je vybavená **SYSTÉMOM KONTROLY DODÁVKY OLEJA**, ktorý umožňuje individuálne nastaviť prietok oleja a parametre ako rýchlosť posuvu, optimálnu úroveň, objem oleja a teplotu.

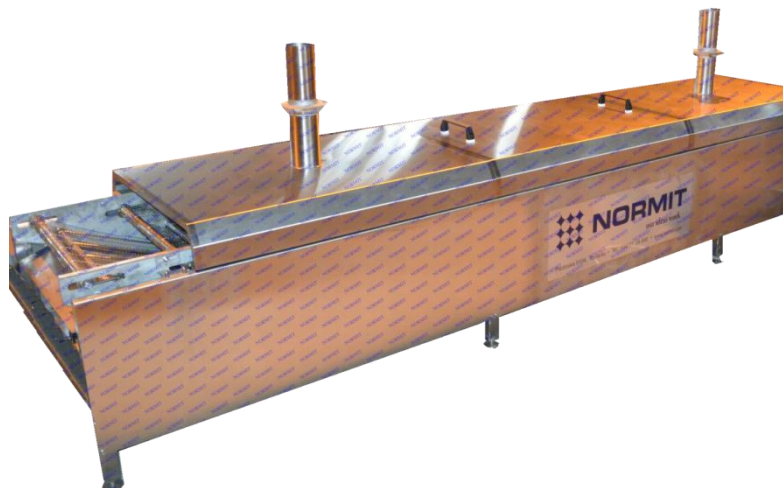
SYSTÉM KONTROLY OLEJA pomáha nastaviť optimálne pečenie pre Váš produkt, rovnako ako Vám umožňuje vytvoriť niekoľko druhov rôznych produktov na rovnakej fritéze a to len zmenou parametrov.

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL je vybavená **SYSTÉMOM CIRKULÁCIE OLEJA**. Cirkulácia oleja medzi produktom a tepelným výmenníkom, v ktorom zostáva olej vo vyhrievanom stave len pár sekúnd, zabráňuje vzniku škodlivých látok v oleji a zabráňuje tomu, aby bol olej „zatuchnutý“, pomocou inovatívneho výmenníka tepla sa olej po vyprážení rýchlo ochladí.

Model	Produktivita, kg/h	Materiál	Rozsah teplôt, °C	Tepelná kapacita	Spotreba el. energie		Rýchlosť pásu	Spôsob vyprážania
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	do 180°	45 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	do 180°	90 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	do 180°	180 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	do 180°	225 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	do 180°	562 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 10	1000	AISI 304	do 180°	750 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 20	2000	AISI 304	do 180°	1500 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie

Konštrukcia **DOPRAVNÍKOVEJ FRITÉZY NORMIT OIL** eliminuje nekontrolovaný únik pary alebo horúceho oleja, eliminuje prípadný kontakt zamestnancov s horúcim povrchom. Všetky senzory tlaku a teploty sú určené na prevádzku pri extrémne vysokých teplotách.

OVLÁDANIE FRITÉZY zahŕňa vybavenie na ochranu proti preťaženiu, podpätiu alebo úplnému výpadku napájania.



Dopravníková fritéza **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovacie zariadenia



KONTINUÁLNA FRITÉZA NORMIT OIL MINI pre gastronómiu a stravovanie je ideálny je ideálny spôsob fritovania mäsa, raviolov, hamburgerov, morských plodov, hydiny a zeleniny. Fritéza **NORMIT OIL MINI** na fritovanie zaisťuje nepretržité a stabilné výsledky pečenia. Produkt môže byť do fritézy načítaný prostredníctvom pásového dopravníka alebo ručne. Fritéza **NORMIT OIL MINI** je vybavená tlakovým a pásovým dopravníkom, ktorý umožňuje vyprážanie z oboch strán.

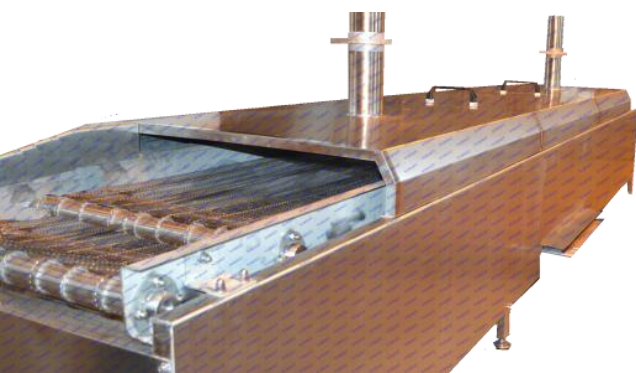
KONTINUÁLNA FRITÉZA NORMIT OIL MINI pre gastronómiu a stravovanie má **LAHKÚ ÚDRŽBU** jej použitie nevyžaduje špeciálne zručnosti zamestnancov, všetky prvky možno ľahko demontovať pre čistenie. Konštrukcia fritézy **NORMIT OIL MINI** spĺňa všetky Európske bezpečnostné normy. Úplne eliminuje nekontrolovateľný únik pary alebo horúceho oleja a kontakt s horúcim povrchom.



KONTINUÁLNA FRITÉZA NORMIT OIL MINI pre gastronómiu a stravovacie zariadenia je vybavená **SYSTÉMOM KONTROLY DODÁVKY OLEJA**, ktorý umožňuje riadenie prietoku oleja, jeho množstvo a teplotu k dosiahnutiu najoptimálnejšieho fritovania produktu. Konštrukcia kontinuálnej fritézy **NORMIT OIL MINI** pre gastronómiu a stravovanie poskytuje **NEPRETRŽITÚ FILTRÁCIU OLEJA**, ktorá eliminuje výskyt spálených častíc a zaisťuje trvalú vysokú kvalitu výrobku.

- výsledok vyprážania vo fritéze **NORMIT OIL MINI** vždy rovnaký, zatiaľ čo zamestnanci pri práci v kuchyni nemôžu udržať rovnakú kvalitu vyprážania
- pre fritézu **NORMIT OIL MINI** je možné namontovať dávkovač s tryskami pre rôzne produkty
- vykládka hotového výrobku je veľmi jednoduchá
- kdekoľvek na páse môže byť nainštalované vykladanie produktu, takže je možné variť rôzne jedlá naraz

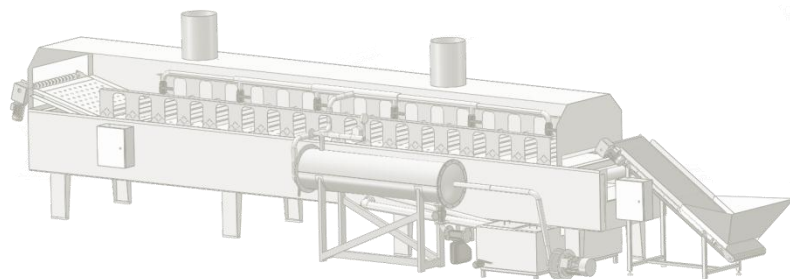
Model	Kapacita	Vaňa na olej (horúci/studený), l	Výkon dopravníka	Vykurovací výkon	Šírka pásu, mm	Výška, mm
NORMIT OIL MINI 150	150 kg/h	150/100	0,12kW	27kW	200-300	1325
NORMIT OIL MINI 300	300 kg/h	150/100	0,12 kW	27kW	200-300	1460
NORMIT OIL MINI EASY COOK	80 kg/h	150/100	0,12 kW	27kW	200-300	1325
NORMIT OIL MINI EASY COOK	240	150/100	0,12 kW	27 kW	200-300	1460



PRÍSLUŠENSTVO FRITÉZY NORMIT OIL MINI:

- Pásový dopravník rôznej dĺžky
- Mobilný stojan
- Prijímacia nádrž na hotový výrobok

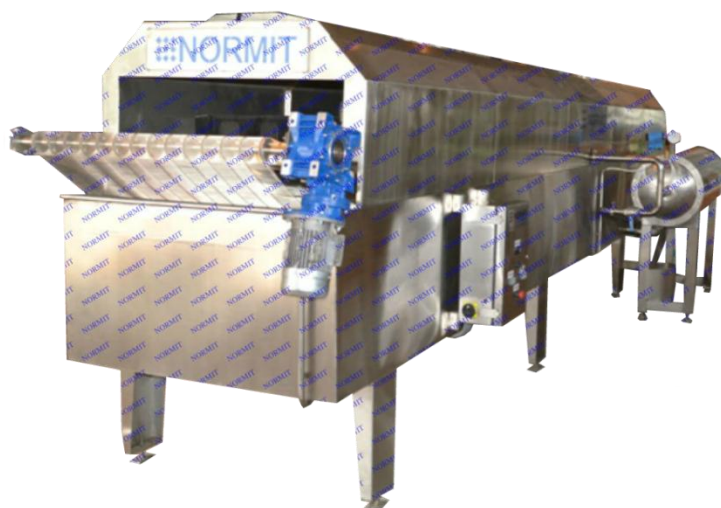
Dopravníková pec (Tunelová pec) **NORMIT PASTRY**



DOPRAVNÍKOVÁ PEC (TUNELOVÁ) PEC NORMIT PASTRY vyrába v niekoľkých modeloch s rôznou kapacitou a rôznymi dopravníkmi (sietka, teflón, koše) a môže pracovať so všetkými typmi nosičov tepla a šetrí až 20% energie.

NAŠI MANAŽÉRI Vám pomôžu vybrať ten najlepší model, aby vyhovoval pečeniu Vášho produktu a aby bol v súlade s Vašou výrobnou kapacitou.

- Konzistentná kvalita produktu po celej dĺžke aj šírke a rovnomerné rozloženie teploty v peci
- Plná automatizácia znižuje vplyv ľudského faktoru pri výrobnom procese
- Úspora energie až 20%
- Pec môže byť inštalovaná na podlahe, ale aj na stole
- Dopravníková pec NORMIT PASTRY môže pracovať so všetkými typmi nosičov tepla



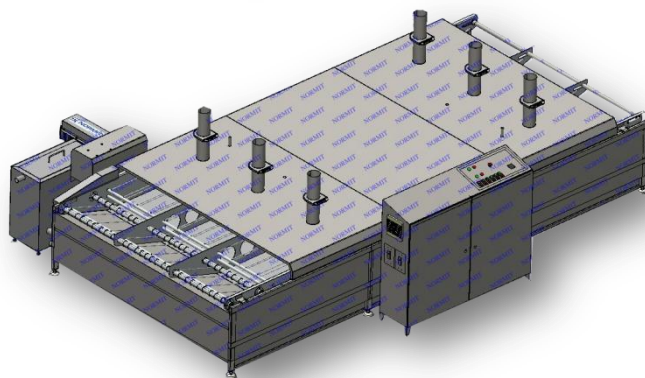
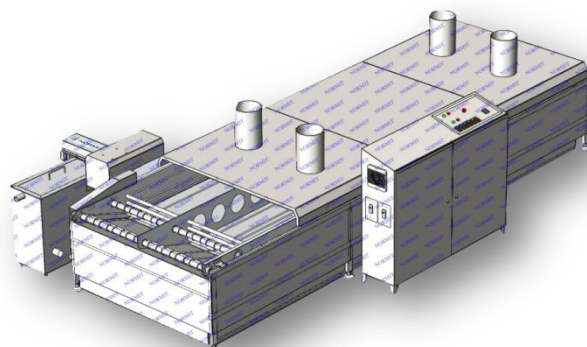
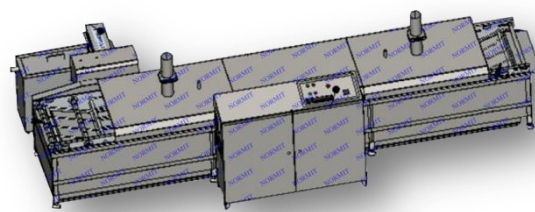
Model	Kapacita, kg/h	Materiál	Teplota, °C	Tepelná kapacita	Spotreba el. energie		Rýchlosť pásu
NORMIT PASTRY 1	100	AISI 304	do180°	45 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 2	200	AISI 304	do180°	90 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 4	400	AISI 304	do180°	180 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 5	500	AISI 304	do180°	225 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 7,5	750	AISI 304	do180°	562 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 10	1000	AISI 304	do180°	750 kW ohrev	400V	50 Hz	nastaviteľná
NORMIT PASTRY 20	2000	AISI 304	do180°	1500 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná

Efektívne riešenie spoločnosti NORMIT s.r.o. pre Vašu výrobu

Naším súčasným zákazníkom, rovnako ako každému, kto plánuje zvýšiť produkciu, odporúčame venovať pozornosť možnosti viacstupňových tunelových pecí, ktoré tiež môžu efektívne využívať výrobnú oblasť a pripraviť celú radu výrobkov v rovnakej dobe:

- **JEDNOLINKOVÉ FRITÉZY A PECE**
- **DVOJLINKOVÉ FRITÉZY A PECE**
- **TROJLINKOVÉ FRITÉZY A PECE**

Dopravníková pec NORMIT PASTRY, ktorá má viac ako jeden tunel, umožňuje nastaviť stupeň tepla v každom tuneli zvlášť (hybridné vykurovanie), táto funkcia Vám umožní vyrábať nieko+ko druhov produktov súčasne. Dopravníkové pece sú k dispozícii na sušenie, zavlažovanie, pečenie a iné funkcie presne podľa Vášho receptu.



Ako vybrať správnu fritézu?

PO PRVÉ musíte jasne definovať minimálnu veľkosť jednotky, ktorá bude vystavená tepelnému ošetrovaniu. To nám pomôže nájsť Vám optimálnu veľkosť siete. Výrobok sa nesmie dostať cez pletivo (oko), ale oká s veľmi malými otvormi sa rýchlo upchávajú a zle sa čistia. Preto odporúčame zvoliť maximálnu mriežku, tak aby bola vhodná pre produkt. Ak je potrebné, tepelné spracovanie veľmi jemného produktu (semienka, orechy), odporúčame použiť jemnú sieťovinu s teflonovým povrchom, aby sa eliminoval pád výrobku mimo siete.

PO DRUHÉ treba zistiť výkon fritézy, určiť dĺžku dopravníka a vo všeobecnosti – veľkosti. Odporúčame zvážiť inštaláciu dopravníkovej fritézy (vysoký výkon, obmedzené výrobné priestory, rovnako ako súčasné tepelné ošetrovanie viac než jedného typu výrobku).

PONORENIE ALEBO ZALIEVANIE? Odpoveď na túto otázku závisí od Vášho výrobku. Pri tepelnom spracovaní ľahkých výrobkov (zalievanie) sa odporúča inštalácia fritézy s funkciou zalievania. Ak musíte inštalovať fritézu s funkciou ponorenia, odporúčame upínací pás.





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