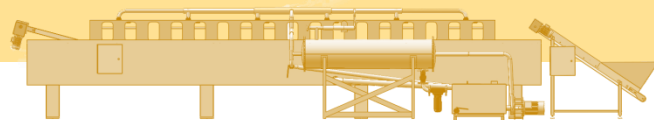




DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL

Spoločnosť NORMIT s.r.o. Vám ponúka **PROFESIONÁLNU DOPRAVNÍKOVÚ FRITÉZU NORMIT OIL**, je navrhnutá podľa najnovších inovácií v potravinárskom zariadení, je šetrná ku kvalite produktu. **PROFESIONÁLNA DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL** kombinuje efektívny dizajn, vysoký výkon, jednoduchosť použitia, vysoko kvalitné vyprážanie (fritovanie) a vysoko kvalitný hotový produkt.



DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL

Dopravníková fritéza NORMIT OIL slúži na vyprážanie (fritovanie) zeleniny – mrkva, cuketa, baklažán, zemiaky a huby, ktoré slúžia na prípravu konzerv, medziproduktov a rôzneho občerstvenia (napr. kaviár).



DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL

Dopravníková fritéza NORMIT OIL sa môže používať na prípravu rýchleho občerstvenia, hranolčiek, rovnako ako na prípravu mäsa, mäsových výrobkov, rýb, vrátane varenia knedlí, nugiet, čipsov, cibulových krúžkov, kalamárov, sušienok, občerstvenia a popcornu.

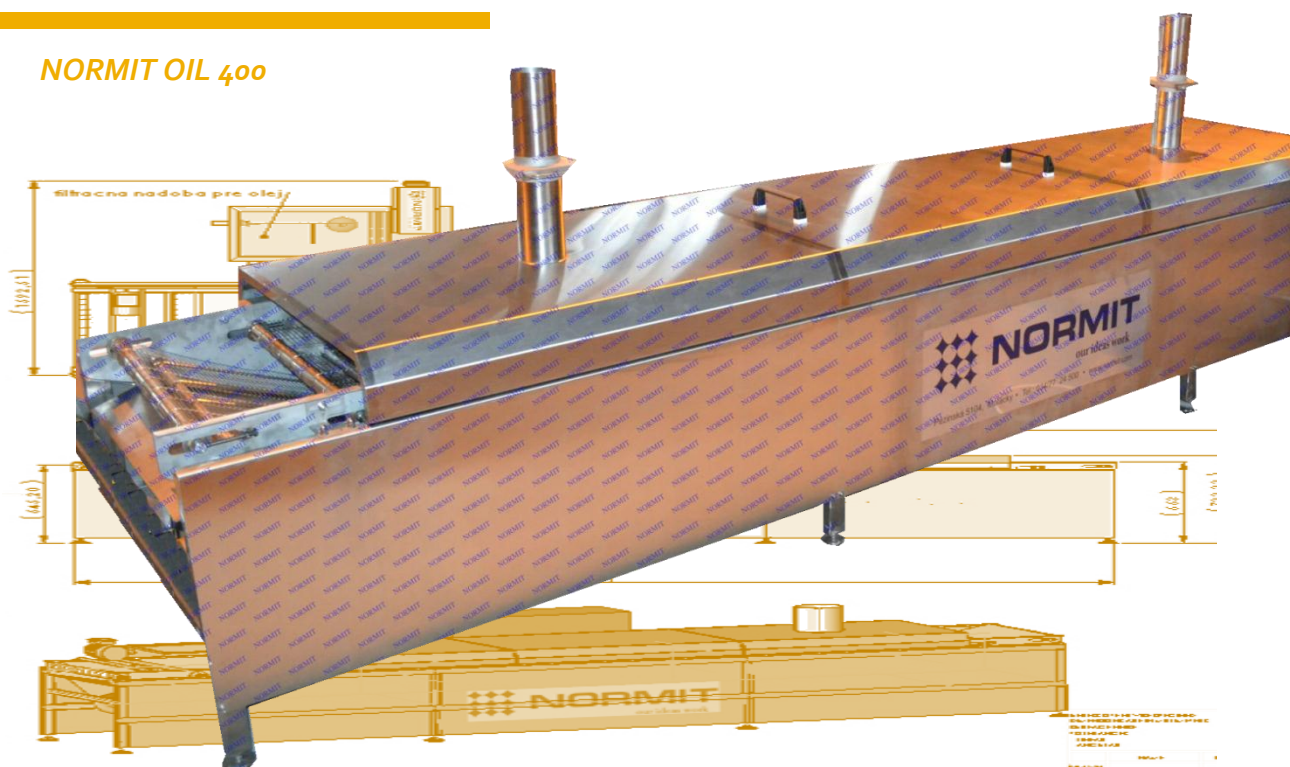


DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL

Dopravníková fritéza NORMIT OIL je ideálna na prípravu cukrárskych a pekárskeho výrobkov, ako sú šišky, sušienky, mrazené placky, chrumky a ďalšie pekárenské výrobky.



NORMIT OIL 400



PROCES PRAŽENIA prebieha neustále, čo umožňuje efektívne využitie času, zvýšenie rozsahu výroby a výrazne znížiť náklady na výrobu.

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL je k dispozícii v niekoľkých modeloch s rôznou kapacitou, s rôznymi spôsobmi pečenia (ponorenie, kropenie), s rôznou spodnou časťou (sieť, teflón, kôš) a môže fungovať na rôznych nosičoch tepla a pritom šetriť až 20% energie.

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



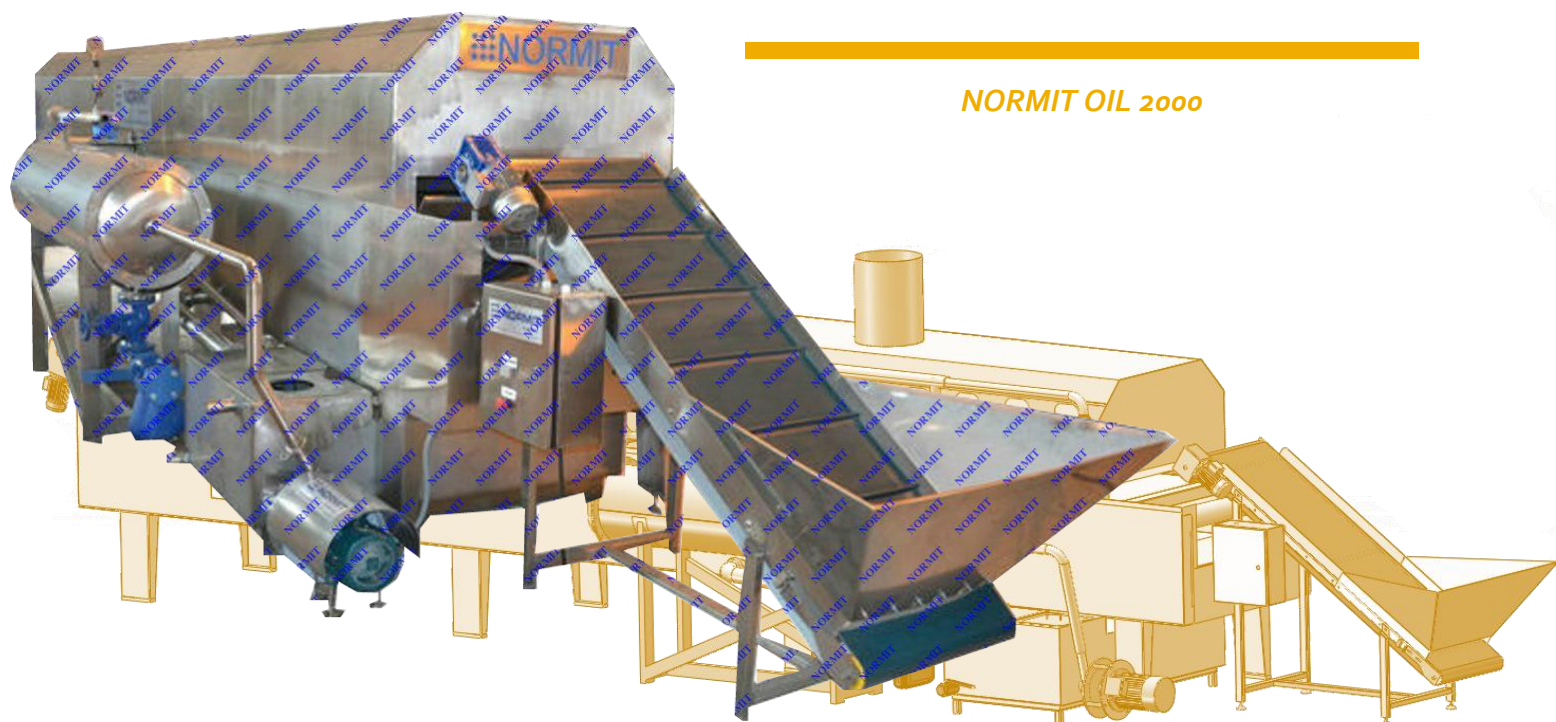
Model	Produktivita, kg/h	Materiál	Rozsah teplôt, °C	Tepelná kapacita	Spotreba el. energie		Rýchlosť pásu	Spôsob vyprážania
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	do 180°	45 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	do 180°	90 kW ohrev	400 V	50 Hz	nastaviteľná	ponor/zalievanie
NORMIT 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

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.



NORMIT OIL 2000

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

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉŽA 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.

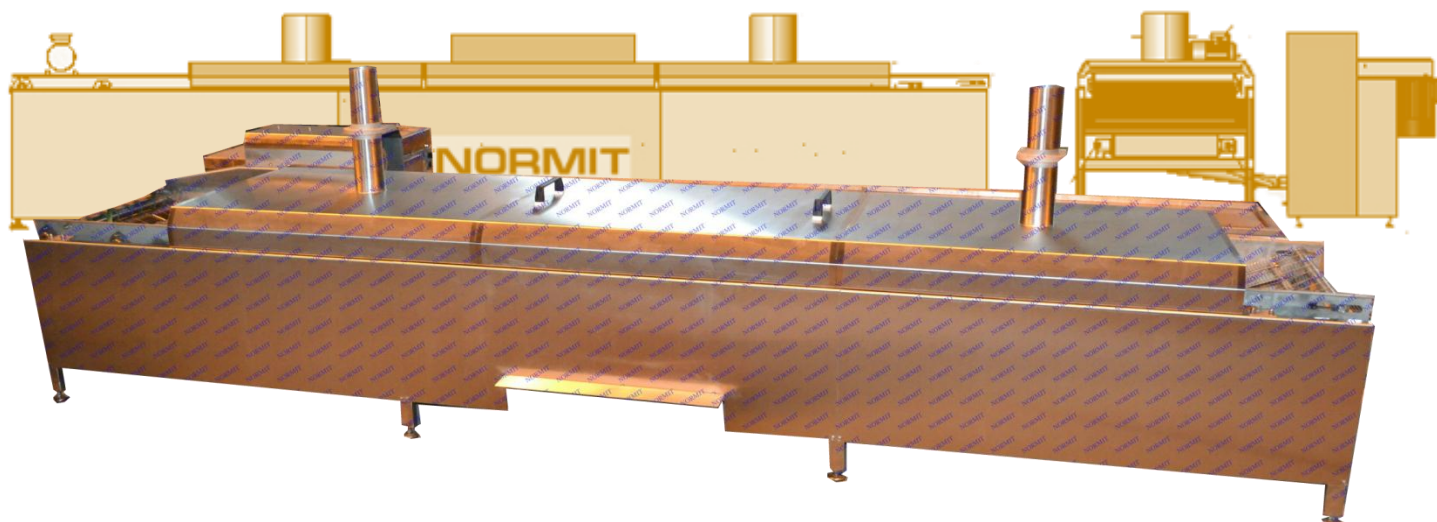
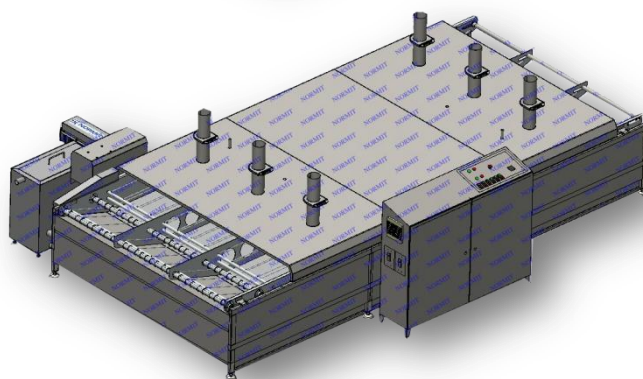
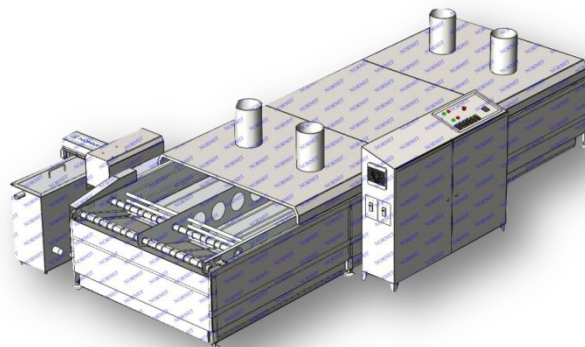
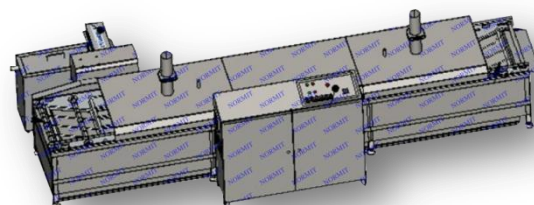
OVLÁDANIE FRITÉŽY zahŕňa vybavenie na ochranu proti preťaženiu, podpätiu alebo úplnému výpadku napájania.

EFEKTÍVNE RIEŠENIE PRE VAŠU VÝROBU

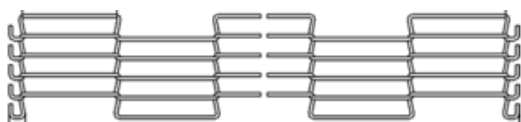
Naším súčasným zákazníkom, rovnako ako každému, kto plánuje zvýšiť produkciu, odporúčame venovať pozornosť možnosti viacpásových alebo viacstupňových fritéz, ktoré Vám umožnia efektívne využiť produkciu a umožňujú pripraviť celú radu výrobkov v rovnakej dobe:

- **JEDNOLINKOVÁ DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉŽA NORMIT OIL**
- **DVOJLINKOVÁ DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉŽA NORMIT OIL**
- **TROJLINKOVÁ DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉŽA NORMIT OIL**

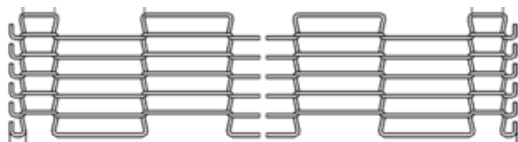
Viacpásové fritézy Vám umožnia nastaviť stupeň tepla v každom tuneli (hybridné vykurovanie), čo Vám umožní vyrábať niekoľko druhov produktov súčasne. Pásové tunely fritézy sú k dispozícii s funkciou chladenia, sušenia, zavlažovania a inými funkciami, ktoré potrebujete pre svoj recept.



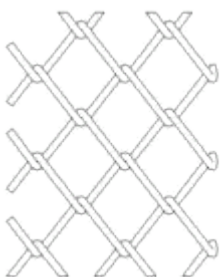
VOLBY DOPRAVNÍKOVÝCH PÁSOV



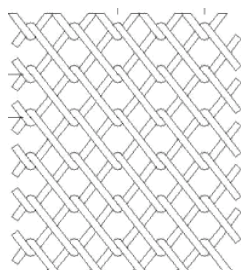
DP 700 (doporučené)



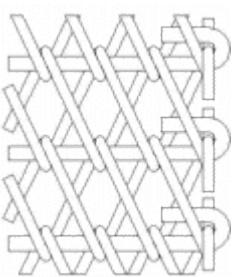
DP 700-E (doporučené)



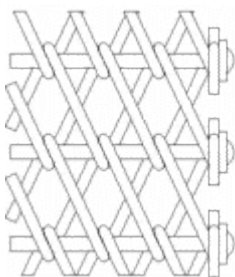
DP 1350



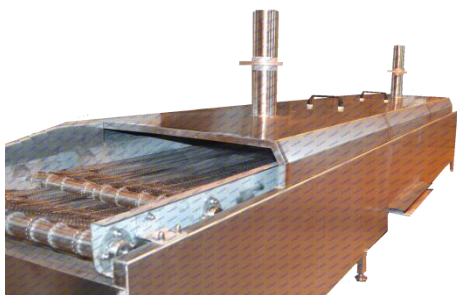
DP 1150-K



DP 1100-H



DP 1100-P



PRÍJEMNÉ MALIČKOSTI

AKO VYBRAŤ DOPRAVNÍKOVÚ FRITÉZU?

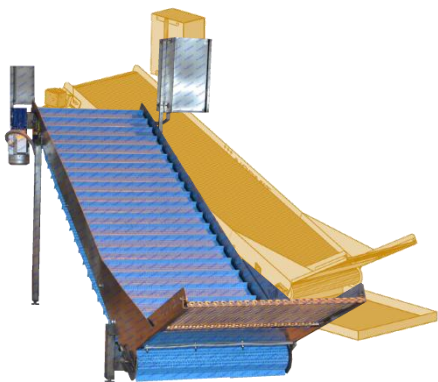
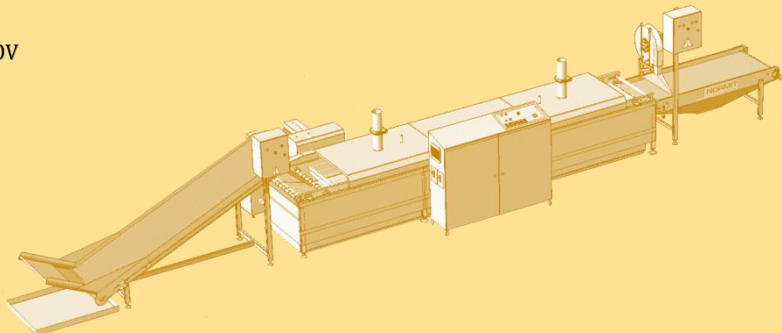
- **PO PRVÉ** musíte jasne definovať minimálnu veľkosť jednotky, ktorá bude vystavená tepelnému ošetrovaniu. To nám pomôže nájsť Vám optimálnu veľkosť siete. Výrobok sa nesmie dostať cez pletivo (oko), ale oká s veľmi malými otvormi sa rýchlo upchávajú a zle sa čistia. Preto odporúčame zvoliť maximálnu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

- **KONŠTRUKCIA DOPRAVNÍKOVEJ FRITÉZY NORMIT OIL** spravená bez použitia vodného vankúša je skonštruovaná bez použitia vodného vankúša, ktorý znižuje spotrebu pary na 110-120 kg na tonu výrobku, a aby sa zabránilo vzniku a šíreniu nebezpečných termofilných baktérií v nižšej vrstve olejového chladiča. Keď je to nutné, môže sa fritéza inštalovať tradičnou technológiou za použitia vodného vankúša.
- **KONŠTRUKCIA DOPRAVNÍKOVEJ FRITÉZY NORMIT OIL** môže výrazne znížiť náklady na inštaláciu a nastavenie zariadenia. Všetky ďalšie položky (skladovanie oleja, filtre, atď) sú umiestnené v optimálnej vzdialenosti od fritézy, aby sa minimalizovalo spojenie a aby sa zabezpečil jednoduchý prístup pre čistenie, kontrolu a údržbu.

KOMPLETNÉ TECHNOLOGICKÉ LINKY S PROFESIONÁLNOU DOPRAVNÍKOVOU FRITÉZOU NORMIT OIL

Ak chcete použiť **DOPRAVNÍKOVÚ FRITÉZU NORMIT OIL** v technologickej linke, ponúkame Vám nasledovné vybavenie:

- CHLADIACI DOPRAVNÍK SO „VZDUCHOVÝM NOŽOM“
- ŠIKMÝ DOPRAVNÍK NA VŠETKY DRUHY A VEĽKOSTI VÝROBKOV
- INŠPEKČNÝ DOPRAVNÍK S INTEGROVANÝM OSVETLENÍM
- CHLADIACE A MRAZIACE TUNELY
- POSYPÁVACÍ STROJ NORMIT PANURE
- FORMOVACÍ STROJ NORMA FORM
- STOLY, PÁSOVÉ DOPRAVNÍKY, VOZÍKY, KONTAJNERY,...



Všetky zariadenia, ktoré sme predstavili spolu s **DOPRAVNÍKOVOU FRITÉZOU NORMIT OIL** sa odporúčajú inštalovať do výrobných liniek pre výrobu nasledujúcich produktov:

- VÝROBNÁ LINKA NA HRANOLKY
- VÝROBNÁ LINKA NA ČIPSY
- VÝROBNÁ LINKA NA SUCHÁRE
- VÝROBNÁ LINKA NA NUGETY

- VÝROBNÁ LINKA NA SPACOVANIE MASA
- LINKA NA VÝROBU RÝB
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU SUŠIENOK

- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU KNEDLÍ
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU KAVIÁRU
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU ŠALÁTU
- LINKA NA SPRACOVANIE RASTLÍN
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU POPCORN
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU ŠIŠIEK
- VÝROBNÁ LINKA NA VÝROBU PUSINIEK



All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinská cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: normit_sro e-mail: info@normit.com
+421 902 400321
+421 949 055585
www.normit.sk