



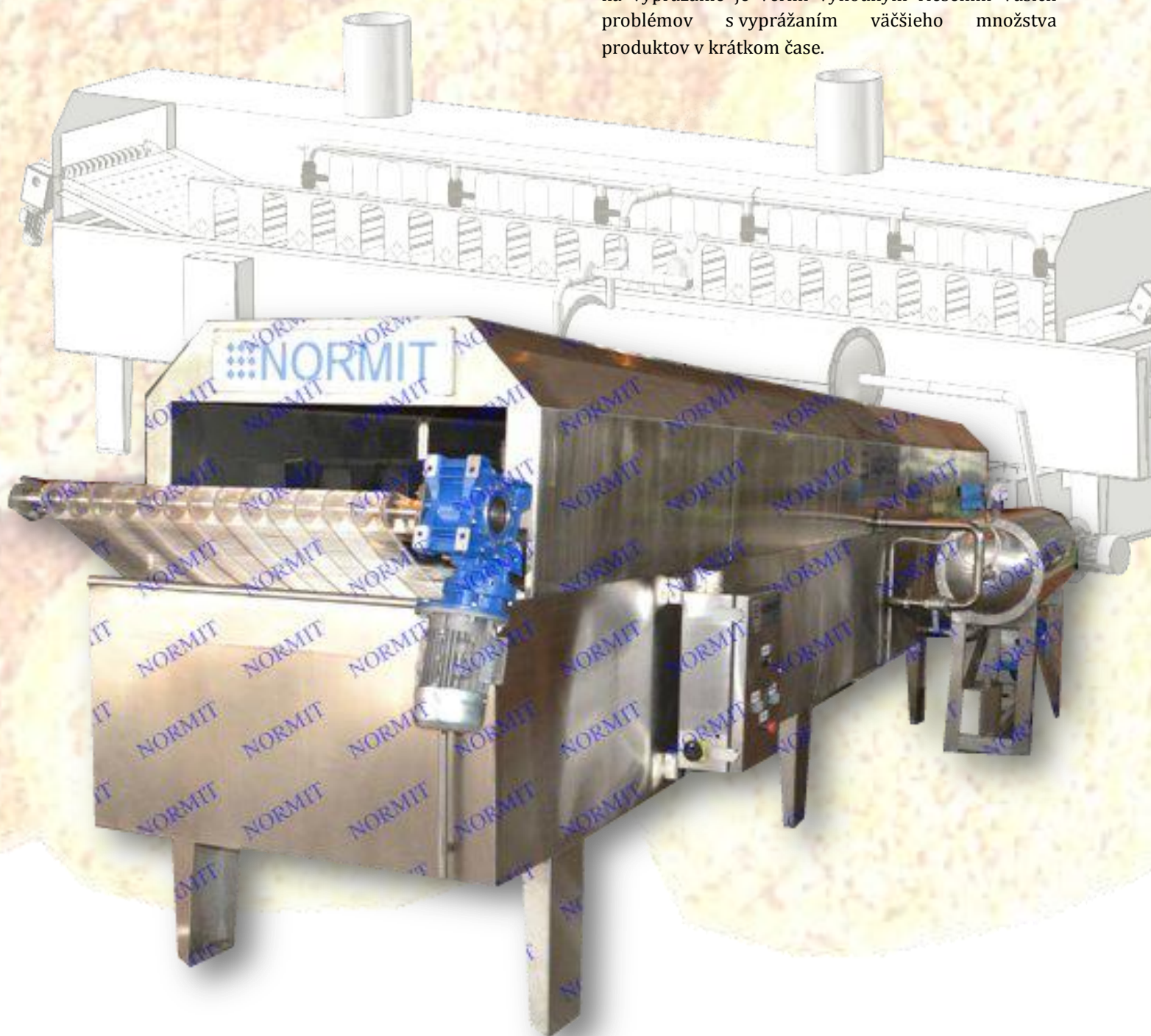
FRITÉZA NORMIT OIL

DOPRAVNÍKOVÁ POLIEVACIA

FRITÉZA

FRITÉZA NORMIT OIL je zariadenie (stroj) na vyprážanie a fritovanie zeleniny, hrňbov, rýchleho občerstvenia, hranoliek, mäsa a rýb, knedlí, nugiet, cibulových krúžkov, kalamárov, suchárov, popcornu, občerstvenia, cukrárskych a pekárskych výrobkov, šišiek, sušienok, jarných závitkov a chrumiek.

FRITÉZA NORMIT OIL je vynikajúcou alternatívou pre vyprážanie rôznych druhov produktov. Zariadenie na vyprážanie je veľmi výhodným riešením Vašich problémov s vyprážením väčšieho množstva produktov v krátkom čase.



FRITÉZA NORMIT OIL – POLIEVACIA slúži pre vyprážanie potravín. Vyprážanie je jednoduché a účinné. Je veľmi účinná a rýchla vďaka systému polievania olejom, produkt prechádza olejovou clonou a potom sa vypráža. Zachováva si jednotný prietok a teplotu cez celú šírku fritézy. Olej je filtrovaný a neustále cirkuluje. Vďaka systému polievania produkt obsahuje omnoho menej oleja, čím vzniká zdravší produkt.

VÝHODY VYPRÁŽANIA V OLEJI POMOCOU FRITÉZY NORMIT OIL:

Kvalita vyprážaného produktu priaznivo vplyva na chuť a aromatické vlastnosti.

- Pomocou našej fritézy dosiahnete jednotný a homogénny vzhľad konečného produktu, ktorý má krásny zlatistý povrch.
- Výsledkom je veľmi kvalitný a ľahko stráviteľný konečný produkt



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

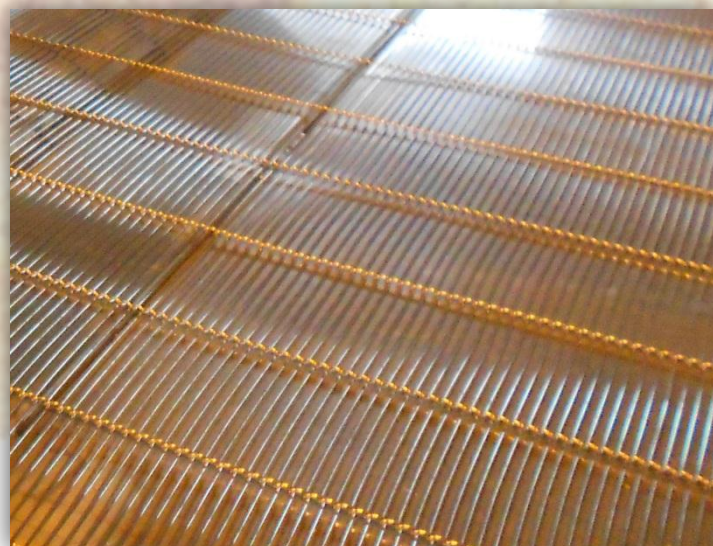
SYSTÉM NEPRETRŽITEJ FILTRÁCIE OLEJA môže výrazne znížiť frekvenciu výmeny oleja, čo vedie k zníženiu nákladov, a to sa odráža aj v konečnom produkte. Systém nepretržitej filtrácie oleja predlžuje životnosť oleja.

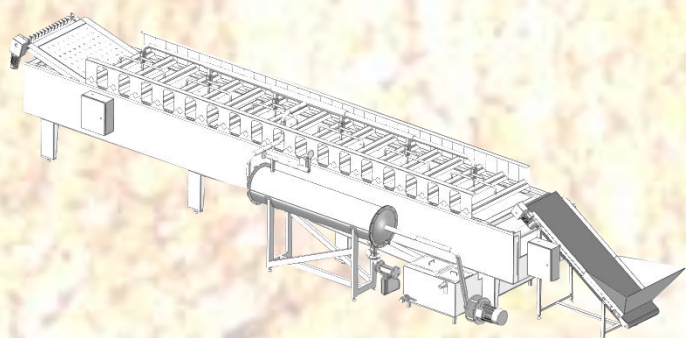
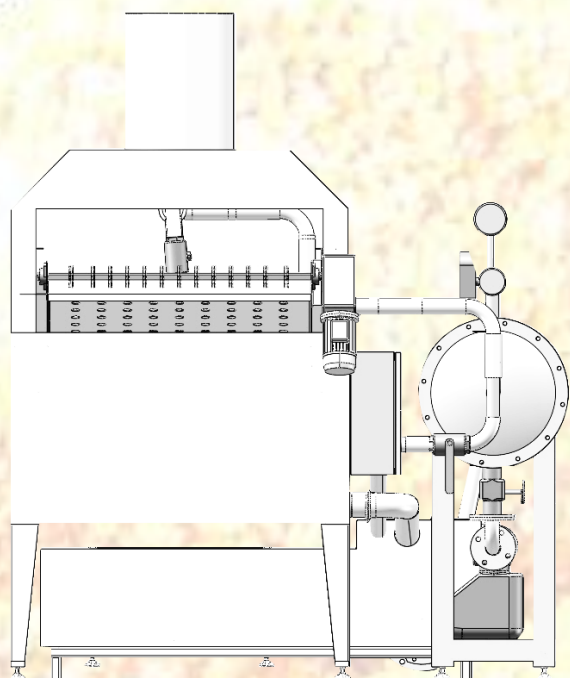
Fritéza NORMIT OIL je vybavená **SYSTÉMOM KONTROLY DODÁVKY OLEJA**, ktorý umožňuje individuálne nastaviť prietok oleja a parametre ako rýchlosť a teplotu.

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.

Fritéza je vybavená **SYSTÉMOM CIRKULÁCIE OLEJA**. Cirkulácia oleja medzi produktom a tepelným výmenníkom, v ktorom zostáva olej vo vyhrievanom stave len pár sekúnd, zabraňuje vzniku škodlivých látok v oleji. Pomocou inovatívneho výmenníka tepla sa olej po vyprážaní rýchlo ochladí.

KONTROLA HLADINY OLEJA. Fritéza NORMIT OIL je vybavená systémom udržiavania hladiny oleja. Vďaka tomuto systému je olej automaticky udržiavaný na určitej úrovni.





NÍZKA SPOTREBA OLEJA. Fritéza NORMIT OIL využíva výrazne menšie množstvo oleja (potrebuje ho len na polievanie, nie na celý ponor), čo prispieva k zdravému vyprážaniu. Celkový objem oleja je o 25-40% nižší ako pri ponorných fritézach. Výsledkom je rýchlejšie opražený konečný produkt a jeho dlhšia životnosť.

VYSOKÝ VÝKON FRITÉZY NORMIT OIL A NÍZKA SPOTREBA ENERGIE. Vysoký výkon a nízku spotrebu energie zabezpečujú kvalitné materiály a veľmi vhodne použité najmodernejšie technológie. Výsledkom je kvalitný hotový produkt pri nízkej spotrebe energie. Naše fritézy využívajú až o 20% menej energie ako zariadenia iných výrobcov.

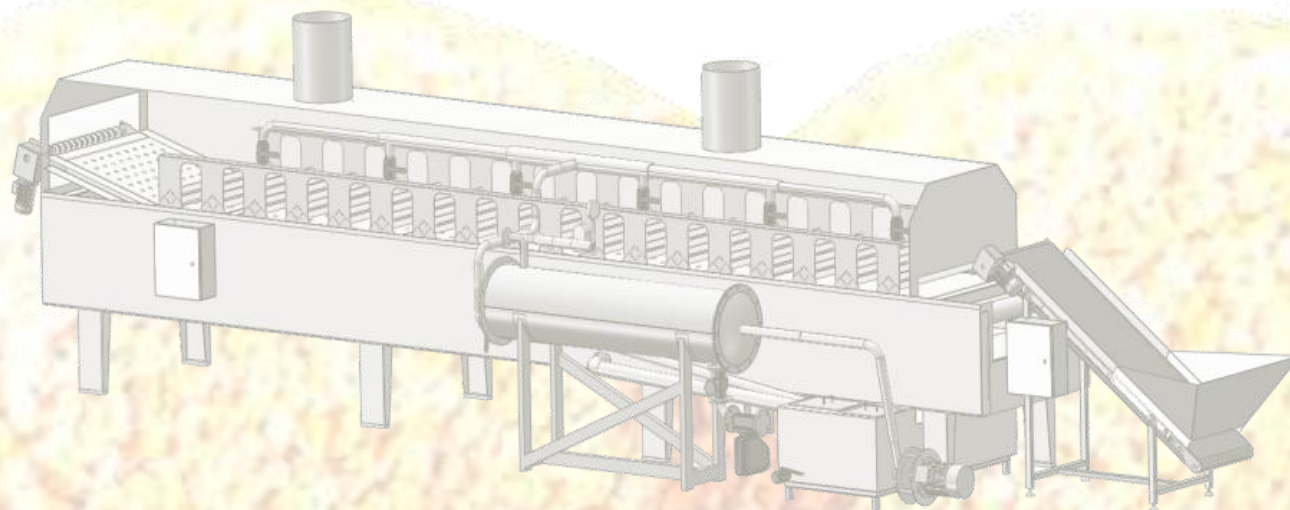
JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA FRITÉZY NORMIT OIL. Všetky prvky fritézy a časti linky možno ľahko demontovať pre potrebu čistenia a údržby. Všetky ďalšie položky (nádrže na skladovanie ropy, filtre, atď.) sú umiestnené v optimálnej vzdialenosti od fritézy, aby sa minimalizovalo spojenie, čo dopomáha k zjednodušeniu prístupu pri čistení, kontrole a údržbe.

ÚČINNOSŤ A HYGIENA FRITÉZY NORMIT OIL. Fritéza je vyrobená z vysoko kvalitnej nerezovej ocele. Je vybavená systémom zníženia spotreby pary, aby sa zabránilo vzniku a šíreniu nebezpečných termofilných baktérií v nižšej vrstve olejového chladiča.

PREMYSLENÝ DIZAJN. FRITÉZY NORMIT OIL. Dobre navrhnuté umiestnenie a technológie umožňujú najefektívnejšie využitie výrobných priestorov. V prípade, že máte limitovanú veľkosť miestnosti prípadne iné požiadavky, výrobu vieme prispôbiť Vaším potrebám a požiadavkám.

NASTAVITEĽNÁ RÝCHLOSŤ PÁSU FRITÉZY NORMIT OIL. Rýchlosť pásového dopravníka sa môže nastaviť podľa doby varenia produktu a podľa vybraného konečného produktu.

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



STABILNÁ PREVÁDZKA PRI VYSOKÝCH TEPLOTÁCH A BEZPEČNOSŤ FRITÉZY NORMIT OIL.

samozrejmosťou kvalitného hotového výrobku je stabilita celého systému pri vysokých teplotách a počas dlhodobej prevádzky. Všetky senzory tlaku a teploty sú určené na prevádzku pri extrémne vysokých teplotách. Naše fritézy sú vybavené automatickým nastavením teploty. Fritézy sú navrhnuté tak, aby spĺňali všetky Európske bezpečnostné normy. Úspešne eliminujú nekontrolovaný únik pary alebo horúceho oleja a tiež kontakt človeka s horúcim povrchom.

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

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE. Naše fritézy využívajú až o 20% menej energie, čím prispievajú k šetreniu životného prostredia.

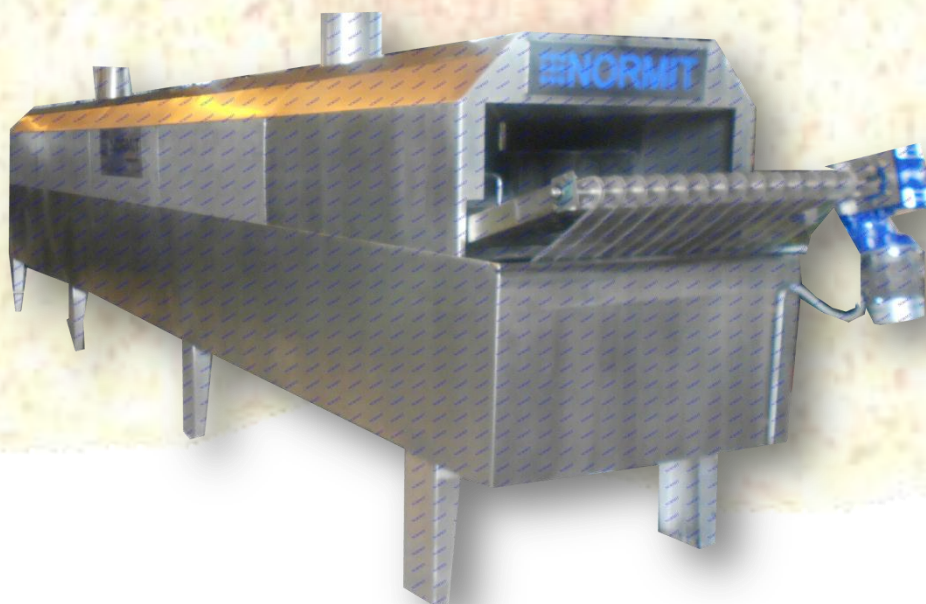
UNIVERZÁLNOSŤ A ROVNOMERNÉ, RÝCHLE

VARENIE. Fritéza NORMIT OIL sa môže pomocou jednoduchej zmeny využiť na pečenie rôznych druhov výrobkov. Presná regulácia teploty, rýchly prechod oleja zaručujú veľmi kvalitný konečný produkt, ktorý si zachováva svoju chuť a arómu.

JEDNODUCHÉ OVLÁDANIE FRITÉZY NORMIT OIL.

Jednoduché ovládanie fritéz zaručuje minimálne požiadavky na obsluhu.

NÍZKE NÁKLADY. Modulárna konštrukcia fritézy znižuje náklady na inštaláciu. – garantujeme Vám nízke ceny s vysokou kvalitou a využitím najmodernejších postupov a riešení. Vysoký výkon našich fritéz zabezpečuje vysokú ziskovosť a rýchlu návratnosť investícií.



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 fritéz, ktoré dokážu pripraviť celú radu výrobkov v kratšom čase:

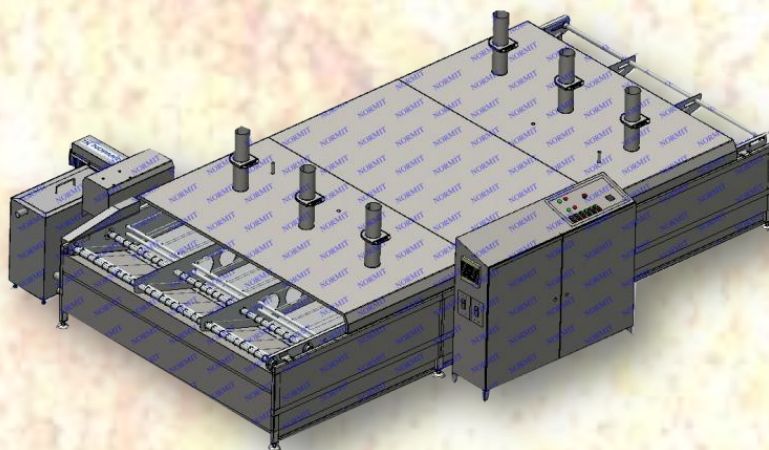
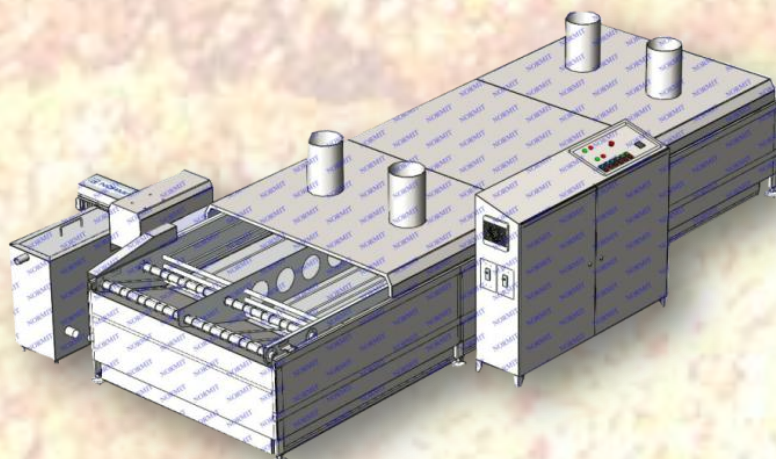
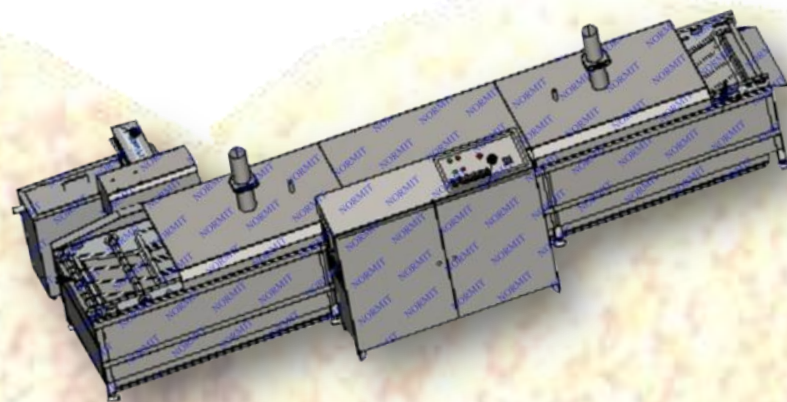
- **JEDNOLINKOVÉ FRITÉZY**
- **DVOJLINKOVÉ FRITÉZY**
- **TROJLINKOVÉ FRITÉZY**

Fritéza NORMIT OIL, ktorá má viac ako jeden dopravníkový pás, umožňuje nastaviť stupeň tepla v každej časti zvlášť (hybridné vykurovanie), táto funkcia Vám umožní vyrábať niekoľko druhov produktov súčasne. Dopravníkové fritézysú k dispozícii na sušenie, zavlažovanie, pečenie a iné funkcie presne podľa Vášho receptu.



**PRE INTEGRÁCIU DO VÝROBNÝCH LINIEK VÁM
PONÚKAME:**

- Chladiaci dopravník so „vzduchovým“ nožom
- Šikmý dopravník
- Inšpekčný dopravník
- Chladiace tunely
- Posypávací stroj NORMIT PANURE
- Formovací stroj NORMA FORM
- Stoly, dopravné pásy, vozíky, zásobníky a pod.



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