

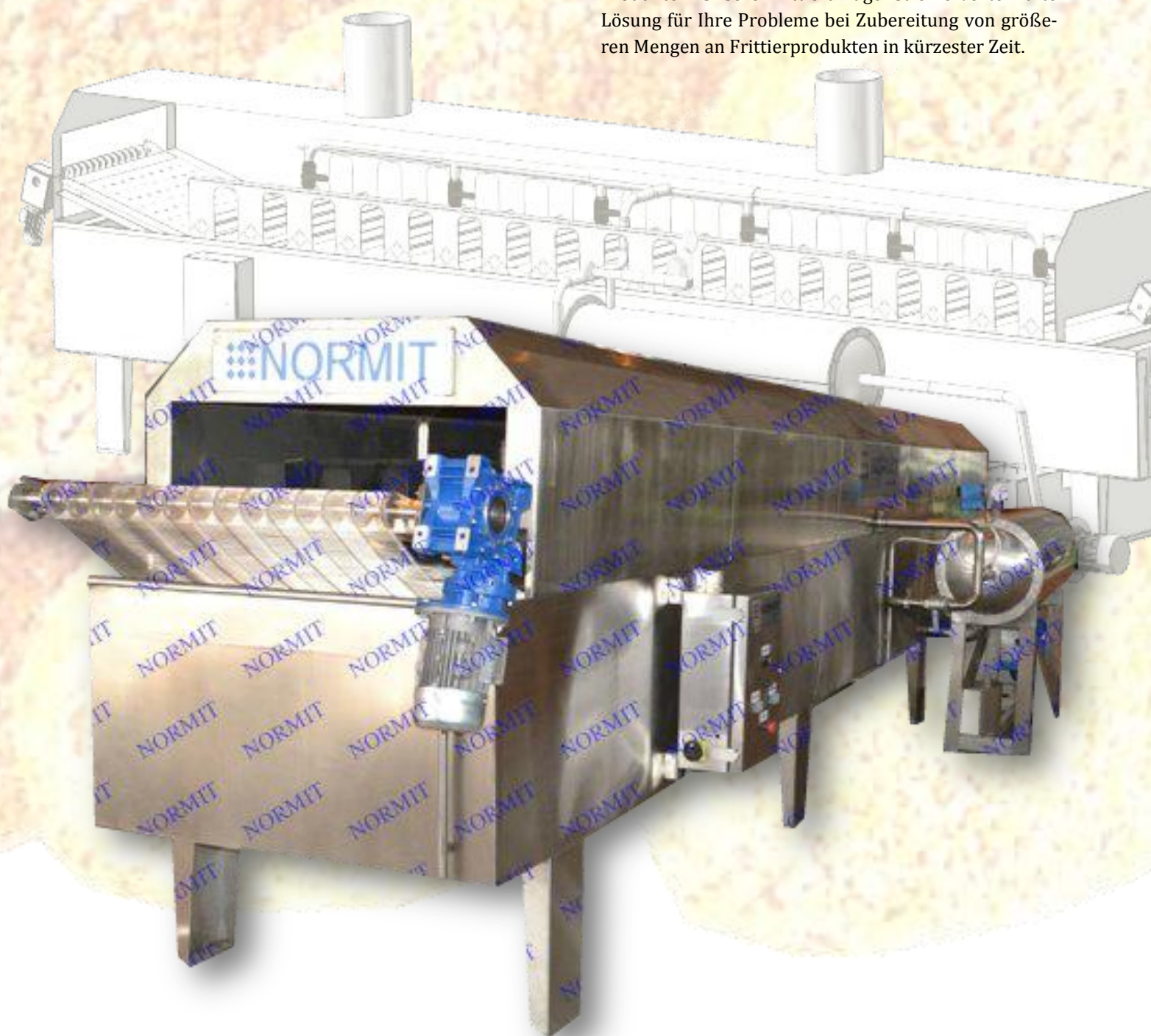


NORMIT OIL FRITTEUSE

SPRÜHFRIETTEUSE

Die **NORMIT OIL FRITTEUSE** ist Anlage (Maschine) zum Panieren und Frittieren von Gemüse, Pilzen, Schnellimbissprodukten, Pommes, Fleisch und Fisch, Knödeln, Nuggets, Zwiebelringen, Calamari, Keksen, Popcorn, Konditor- und Bäckerware, Donuts, Biskuits, Frühlingsrollen und Knuspersnacks.

Die **NORMIT OIL FRITTEUSE** ist eine ausgezeichnete Alternative zum Frittieren von unterschiedlichsten Produkten. Unsere Frittieranlage ist eine vorteilhafte Lösung für Ihre Probleme bei Zubereitung von größeren Mengen an Frittierprodukten in kürzester Zeit.



Die **NORMIT OIL SPRÜHFRIETTEUSE** dient zum Frittieren von Lebensmitteln. Das Frittieren ist einfach und effizient. Die Fritteuse ist wirkungsvoll und schnell, dank ihrem Ölsprühsystem, das Produkt läuft einen Ölvorhang durch und wird dann frittiert. Sie stellt konstanten Durchfluss und Temperatur über die gesamte Förderbandbreite sicher. Das Öl wird permanent gefiltert und umgelaufen. Dank dem Sprühsystem enthält das Produkt viel weniger Öl, wodurch ein gesünderes Frittierergebnis entsteht.

VORTEILE BEIM FRITTIEREN IM ÖL MIT DER NORMIT OIL FRITTEUSE:

Gute Qualität des frittierten Produktes wirkt sich auf den Geschmack und aromatische Eigenschaften aus.

- Mit unserer Fritteuse erreichen Sie einheitliche und homogene Optik des Frittierergebnisses mit einer schönen, goldigen Oberfläche.
- Unter dem Strich ist ein äußerst hochwertiges und leicht verdauliches Frittierergebnis.



Die NORMIT OIL Fritteuse ist mit einem **ÖLFILTERSYSTEM** ausgerüstet, welches das Fett im gesamten Fritteuse-Volumen ständig filtert, damit sich im Fett keine verbrannte Produktrückstände, welche das Frittiererergebnis beeinträchtigen würden, konzentrieren.

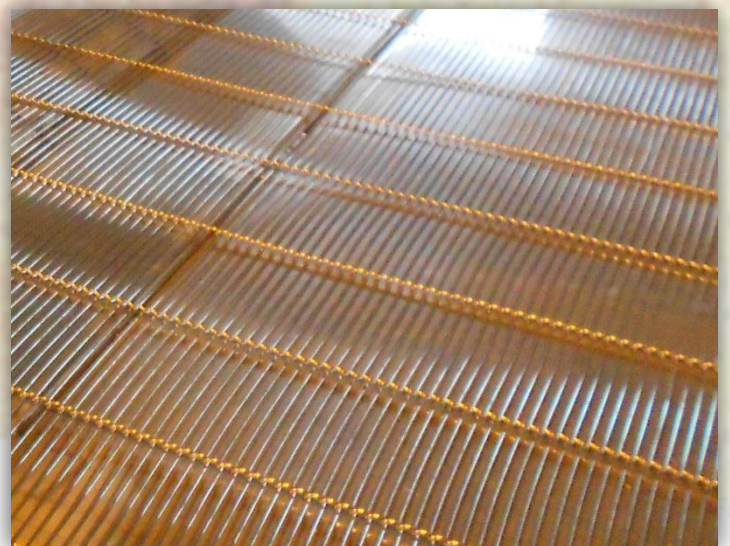
Das **PERMANENTE ÖLFILTERSYSTEM** kann die Ölwechselhäufigkeit maßgebend reduzieren, was zur Kostenreduzierung führt. Dies spiegelt sich auch im Frittiererergebnis ab. Das permanente Ölfiltersystem erhöht die Ölnutzungsdauer.

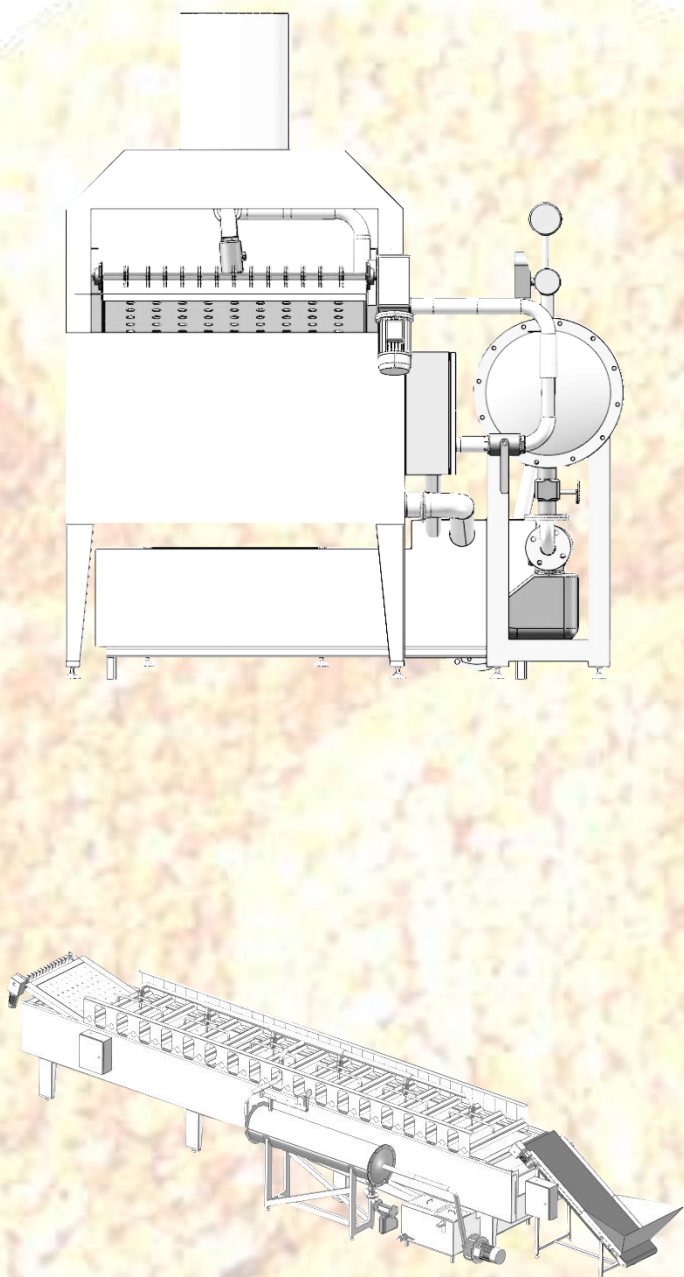
Die NORMIT OIL Fritteuse ist mit einem **ÖLÜBERWACHUNGSSYSTEM**, das individuell den Ölvolumenstrom sowie Parameter wie Durchlaufgeschwindigkeit und Öltemperatur einzustellen ermöglicht, ausgestattet.

Das **ÖLÜBERWACHUNGSSYSTEM** hilft, optimales Frittieren für Ihr Produkt einzustellen. Sie können gleichzeitig mehrere unterschiedliche Produkte auf derselben Fritteuse alleine durch Änderung der Parameter herstellen.

Die NORMIT OIL Fritteuse ist mit einem **ÖLUMLAUFSYSTEM** ausgestattet. Der Ölumlaufl zwischen dem Produkt und Wärmetauscher, in welchem das Öl im aufgeheizten Zustand nur wenige Sekunden bleibt, verhindert das Entstehen von Schadstoffen im Öl. Mit dem innovativen Wärmetauscher wird das Öl nach dem Frittieren schnell abgekühlt.

ÖLSTANDAND-REGELSYSTEM. Die NORMIT OIL Fritteuse ist mit einem System zur Ölstand-Aufrechterhaltung ausgestattet. Mit diesem System wird das Öl automatisch auf





NIEDRIGER ÖLVERBRAUCH. Die NORMIT OIL Fritteuse setzt eine wesentlich kleinere Ölmenge ein (nur zum Sprühen, das Untertauchen des Produkts ist nicht notwendig), was zum gesunden Frittieren beiträgt. Das Gesamtölvolumen ist um ca. 25-40 % niedriger, als bei Durchlauf-Fritteusen. Unter dem Strich ist ein schneller zubereitetes Frittierergebnis mit einer höheren Haltbarkeit.

HOHE LEISTUNG DER NORMIT OIL FRITTEUSE UND NIEDRIGER STROMVERBRAUCH. Einsatz von hochwertigen Materialien und modernsten Technologien führen zur hohen Leistungsfähigkeit und zum niedrigen Stromverbrauch. Unter dem Strich ist ein hochwertiges Frittierungsergebnis bei wenig Strom. Unsere Fritteusen genügen sich mit bis zu 20 % weniger Energie, als herkömmliche Anlagen anderer Hersteller.

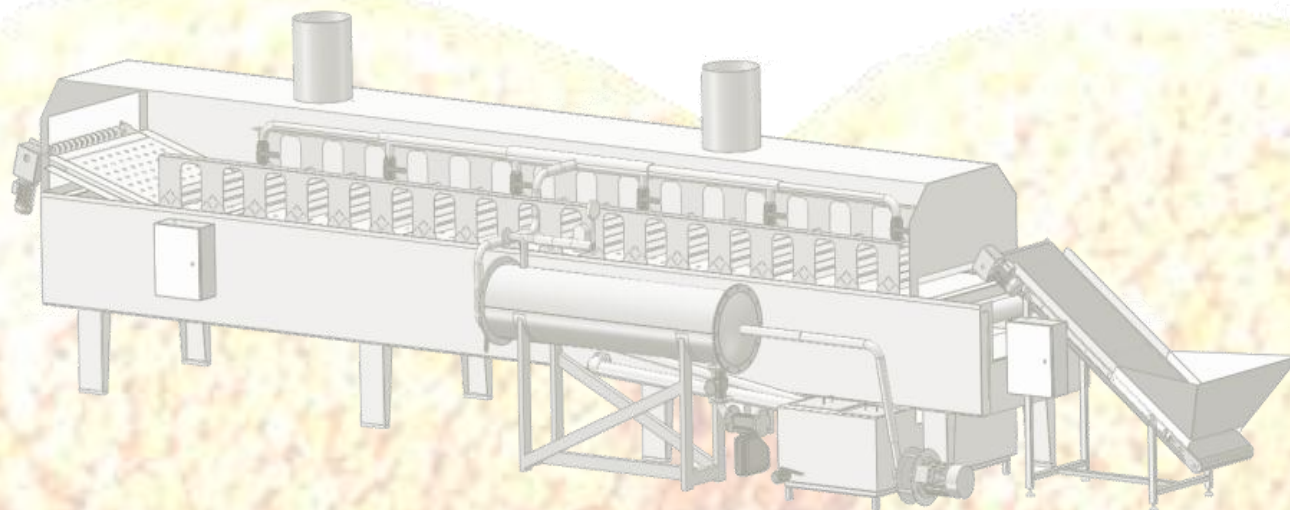
EINFACHE WARTUNG DER NORMIT OIL FRITTEUSE. Sämtliche Elemente und Teile der Fritteuse sind demontierbar, für die Zwecke der Reinigung und Wartung. Sämtliche weitere Bauteile (Ölvorratsbehälter, Filter, usw.) sind in einer optimalen Entfernung von der Fritteuse angeordnet, um Verbindungsleitungen zu minimieren, was eine gute Zugänglichkeit beim Reinigen, Inspektion und Wartung ermöglicht.

LEISTUNGSFÄHIGKEIT UND HYGIENE DER NORMIT OIL FRITTEUSE. Die Fritteuse ist aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Sie ist mit einem System zur Reduzierung des Dampfverbrauchs ausgerüstet, um Bildung und Verbreitung von gefährlichen thermophilen Bakterien in der unteren Ölschicht im Ölkühler zu verhindern.

DURCHDACHTES DESIGN DER NORMIT OIL FRITTEUSE. Gut gewählte Positionierung und Technologien erlauben effektivste Nutzung von Produktionsräumen. Im Falle, dass sie in der Größe des Raums begrenzt sind, oder andere Wünsche haben, können wir gerne die Herstellung Ihren Bedürfnissen und Wünschen anpassen.

EINSTELLBARE FÖRDERBANDGESCHWINDIGKEIT DER NORMIT OIL FRITTEUSE. Die Förderbandgeschwindigkeit kann man entsprechend der gewünschten Frittierzeit sowie der Natur des Fertigprodukts einstellen.

Modell	Produktivität kg/h	Material	Temperatur- bereich °C	Heizleistung	Betriebsspannung		Durchlauf- geschwindigkeit
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	bis 180°	45 kW	400 V	50 Hz	einstellbar
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	bis 180°	90 kW	400 V	50 HZ	einstellbar
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	bis 180°	180 kW	400 V	50 Hz	einstellbar
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	bis 180°	225 kW	400 V	50 Hz	einstellbar
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	bis 180°	562 kW	400 V	50 Hz	einstellbar
NORMIT OIL 10	1 000	AISI 304	bis 180°	750 kW	400 V	50 Hz	einstellbar
NORMIT OIL 20	2 000	AISI 304	bis 180*	1 500 kW	400 V	50 Hz	einstellbar



STABILER BETRIEB BEI HOHEN TEMPERATUREN UND SICHERHEIT DER NORMIT OIL FRITTEUSE.

Voraussetzung eines hochwertigen Frittiererergebnisses ist Stabilität der gesamten Anlage bei hohen Temperaturen und während des langfristigen Betriebs. Sämtliche Drucksensoren und Temperaturfühler sind auf den Betrieb bei extrem hohen Temperaturen ausgelegt. Unsere Fritteusen sind mit einer automatischen Temperatureinstellung ausgestattet. Die Konstruktion unserer Fritteusen erfüllt sämtliche Vorgaben von europäischen Sicherheitsnormen. Sie eliminieren erfolgreich eine unkontrollierten Dampfentweichung oder Ölaustritt sowie Kontakt der Bedienung mit der heißen Oberfläche.

DIE STEUERUNG DER NORMIT OIL FRITTEUSE schließt Ausrüstung zum Schutz gegen Überlastung, Unterspannung sowie einem vollständigen Stromausfall ein.

UMWELT. Unsere Fritteusen sind umweltfreundlich, sie genügen sich mit bis zu 20 % weniger Energie.

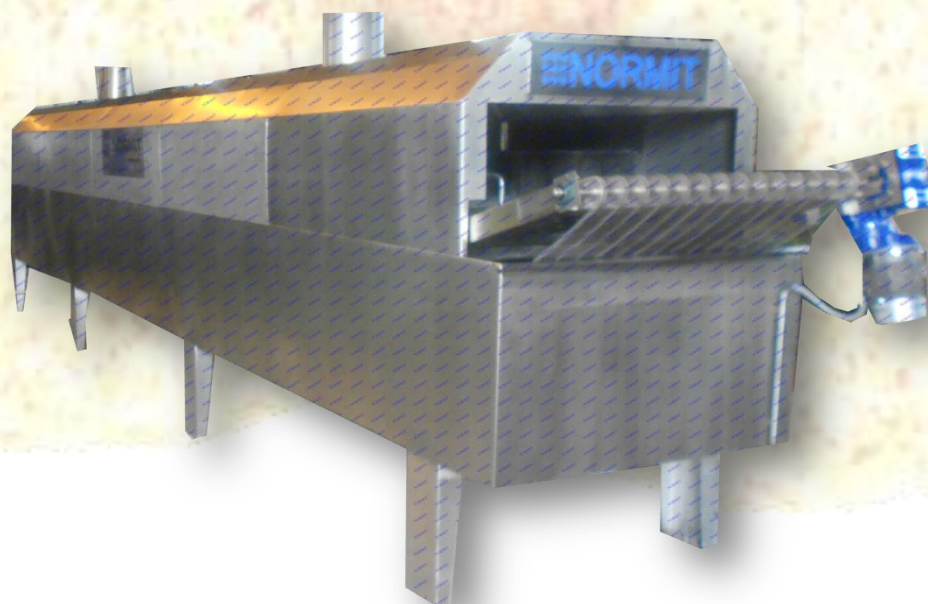
UNIVERSELLER EINSATZ UND GLEICHMÄSSIGES, SCHNELLES FRITTIEREN.

Aufgrund einer einfachen Änderung kann man die NORMIT OIL Fritteuse zur Zubereitung von unterschiedlichen Produktarten verwenden. Präzise Temperaturregelung und schneller Öldurchlauf garantieren ein ausgezeichnetes Frittiererergebnis, dass seinen Geschmack und Aroma behalten wird.

EINFACHE BEDIENUNG DER NORMIT OIL FRITTEUSE.

Durch einfache Bedienung der Fritteuse sind die Anforderungen an Bedienung minimal.

NIEDRIGE KOSTEN. Modularaufbau der Fritteuse bedeutet weniger Installationskosten – wir garantieren Ihnen günstige Preise gegen hohe Qualität und Nutzung von modernsten Verfahren und Lösungen. Die hohe Leistung von unseren Fritteusen bedeutet unter dem Strich hohe Profitabilität und Rentabilität.



**Effektive Lösung von NORMIT s.r.o.
für Ihre Produktion**

Unseren Kunden, sowie jedem, der seine Produktion zu erhöhen plant, empfehlen wir, Ihre Aufmerksamkeit Fritteusen mit mehreren Straßen zu widmen, die eine gesamte Reihe an Produkten in einer kürzeren Zeit verarbeiten können:

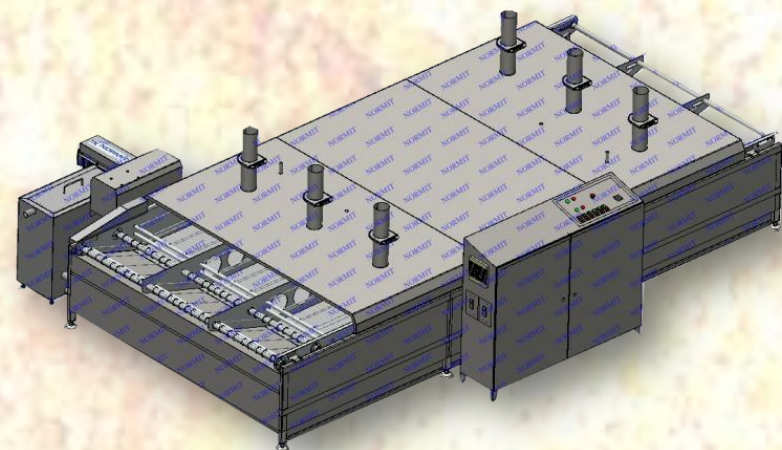
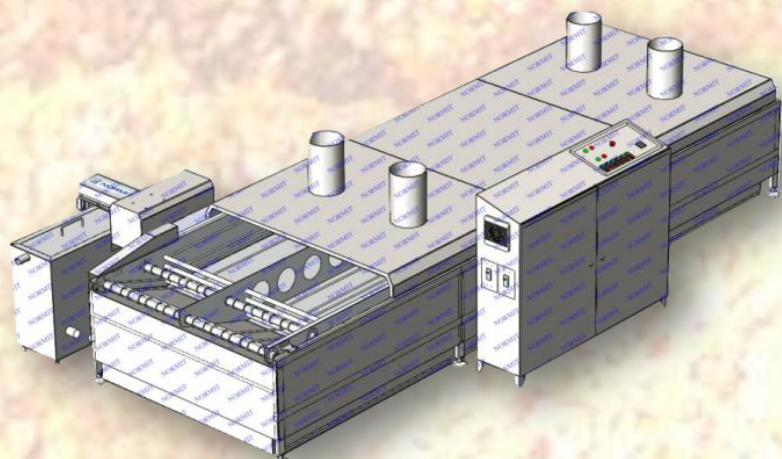
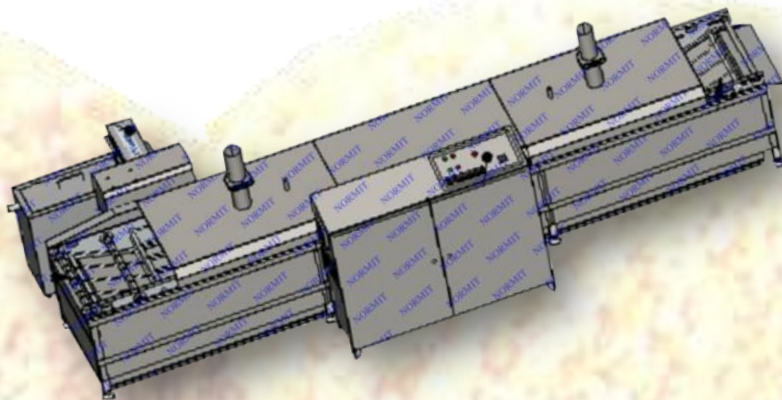
- **EINSTRASSEN-FRITTEUSEN**
- **ZWEISTRASSEN-FRITTEUSEN**
- **DREISTRASSEN-FRITTEUSEN**

Die NORMIT OIL Fritteuse mit mehr als einem Förderband erlaubt, Temperatur pro Bahn separat einzustellen (Hybridheizung). Diese Funktion erlaubt Ihnen, unterschiedliche Produkte auf einmal zu produzieren. Die Durchlauf-Fritteusen sind zum Trocknen, Befeuchten, Frittieren sowie für sonstige Funktionen, exakt nach Eurem Rezept, da.



**FÜR INTEGRATION IN IHRE PRODUKTIONS-
STRASSEN BIETEN WIR FOLGENDES AN:**

- Kühlförderer mit Luftmesser
- Schrägförderer
- Inspektionsförderer
- Kühltunnels
- Bestäubungsmaschine NORMIT PANURE
- Formmaschine NORMA FORM
- Tische, Förderer, Transportwagen, Behälter und Sonstiges.



**Alle Rechte vorbehalten 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7, 901 01, Malacky, Slowakei
Skype: normit_sro
E-Mail: info@normit.com, info@normit.sk
Telefon: +421 902 400 321
www.normit.sk**