



Vákuové nádrže



Spoločnosť NORMIT s.r.o. je lídrom na trhu výroby potravinárskych zariadení. Naši zamestnanci sú odborníci vo výrobe zariadení pre rôzne druhy priemyslu. Mnohoročné skúsenosti a špeciálne vybavenie, ktorými spoločnosť NORMIT disponuje, umožňuje vyrábať kvalitné vákuové nádrže. Naše zariadenia sú vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov.



Nádrže sa používajú v procese miešania produktov:

- V potravinárskom priemysle (kečup, majonéza, horčica, omáčky, chren, dezerty)
- V kozmetickom priemysle (krémy, šampóny, gély, zubné pasty, pracie prostriedky)
- Vo farmaceutickom priemysle (krémy, masti, emulzie)
- V chemickom priemysle (tuk, farba, emulzie)

KVALITA A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Hlavným princípom našej spoločnosti je starostlivosť o kvalitu produktu. Kladieme vysoké nároky na kvalitu výroby a využívame inovatívne technológie.

JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA

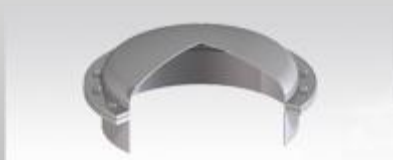
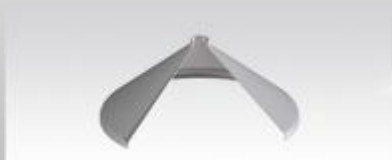
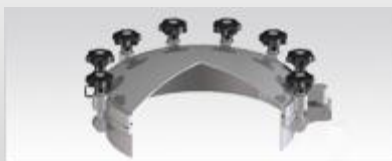
Vákuové nádrže NORMIT sú vyrobené z nerezovej ocele. Manipulácia s nimi je veľmi jednoduchá, aby sa zabezpečila čo možno najjednoduchšia údržba a čistenie.

ODSTRAŇOVANIE PLYNU

Odstraňovanie plynu z nádrží tak, aby sa znížil atmosférický tlak. Tým sa znižuje teplota na spracovanie potravín a zvyšuje sa stabilita výsledného produktu a pritom si produkt uchováva pôvodnú farbu a chuť.

ODSTRAŇOVANIE PLYNU

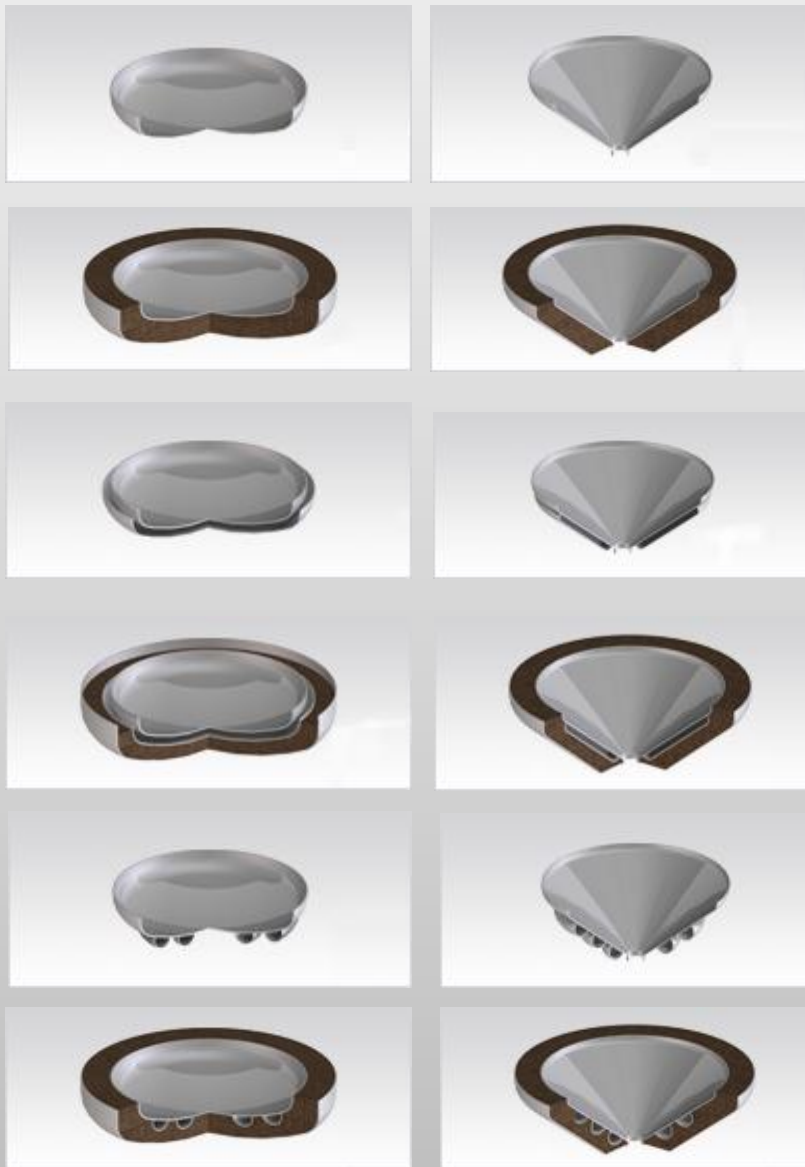
Odstraňovanie plynu sa používa v potravinárskom priemysle pre koncentráciu mlieka a mliečnych výrobkov, ovocných a zeleninových štiav, bylinných extraktov, liečiv (lekárske čaje, biomasa), odpadu z vinárstva.



KRYT: kryt so snímačom tlaku, kryt s prírubou, klenutý kryt, kužeľový kryt, klenutý s prírubou



TELO: S izoláciou, jednovrstvové, so štvorcovou špirálou, s polkruhovou špirálou, s izolovaným plášťom, jednovrstvové s izoláciou, s izoláciou a štvorcovou špirálou, s izoláciou a polkruhovou špirálou



DNO:

klenuté

klenuté tepelne izolované

klenuté s plášťom

klenuté s tepelne izolovaným plášťom

klenuté s polkruhovou špirálou

**klenuté s tepelnou izoláciou
a polkruhovou špirálou**

Kuželovité

kuželovité izolované

kuželovité s plášťom

kónické s izoláciou

kuželovité s polkruhovou špirálou

**kuželovité s izoláciou a polkruhovou
špirálou**



Podpera:

**Pevná, nastaviteľná, s kolieskami, podpera na
zavesenie, kruhová, bez podpery**

Výhody vákuovej techniky:

- Zníženie teploty spracovania produktu (produkt si zachováva svoje vlastnosti – farbu, chuť a vitamíny)
- Sťahovanie produktov a komponentov pomocou vákua
- Odvzdušňovanie, čím sa znižuje oxidácia produktu
- Skrátenie doby procesu (3-4 krát)
- Zvýšenie životnosti hotového výrobku
- Získanie homogénneho stabilného produktu
- Možnosť sušenia, odparovania v rôznych priemyselných odvetviach



Taktiež vyrábame:

Chladiace nádrže na mlieko

<http://normit.sk/chladiace-nadrze-na-mlieko>

Nádrže

<http://normit.sk/nadrze>

Tlakové nádrže

<http://normit.sk/nadrze-atmosfericke>

All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: asya_normit, normit_sro e-mail: info@normit.ru info@normit.com
Tel: +421 949 055585 Ruský jazyk
+421 902 400321 Anglický, Slovenský jazyk
www.normit.sk