

DOPRAVNÍKOVÁ FRITÉZA NORMIT OIL vo výrobnéj linke



NORMIT

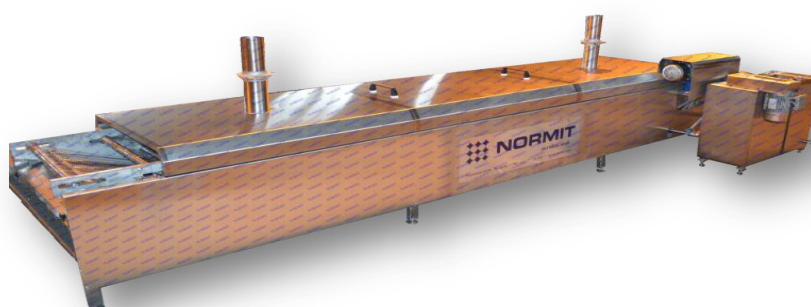
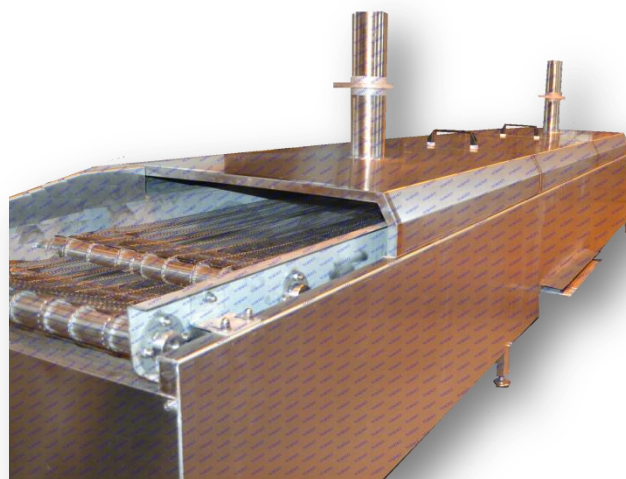
our ideas work

Pezinská 5104, Malacky • Tel.: 034/77 24 500 • www.normit.com

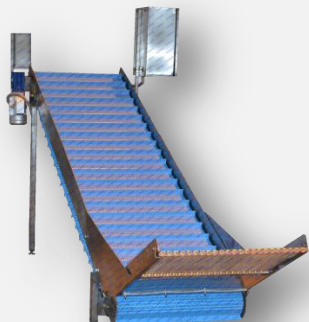
Spoločnosť NORMIT s.r.o. vyrába a vyvíja zariadenia a výrobné linky pre rôzne druhy priemyslu. Sme lídrom na trhu výroby potravinárskych zariadení. Naši zamestnanci sú odborníci vo výrobe zariadení pre rôzne druhy priemyslu (potravinársky, chemický, kozmetický, farmaceutický a pod). Mnohoročné skúsenosti a špeciálne vybavenie, ktorými spoločnosť NORMIT disponuje, umožňuje vyrábať kvalitné zariadenia. Naše zariadenia sú vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov.

Dopravníková fritéza Normit Oil je navrhnutá tak, aby pripravovala nasledujúce produkty:

- ✓ Restovaná zelenina (mrkva, cuketa, baklažán), ktoré potom slúžia na prípravu nakladanej zeleniny a občerstvenia
- ✓ Rýchle občerstvenie – hranolky, zemiakové lupienky, sušienky, sucháre
- ✓ Mäso a ryby
- ✓ Cukrovinky a iné múčne výrobky



Výrobná linka na výrobu sušienok a suchárov



Šikmý dopravník

Dopravník je určený na prepravu kociek, zmrzliny a ďalších produktov v oblasti spracovania. Dopravník možno ľahko integrovať do akejkoľvek výrobnéj linky, kde je nutný transport potravín a surovín do zóny ďalšieho spracovania (pečenie, rozmrazovanie, fritovanie, konzervovanie,...).



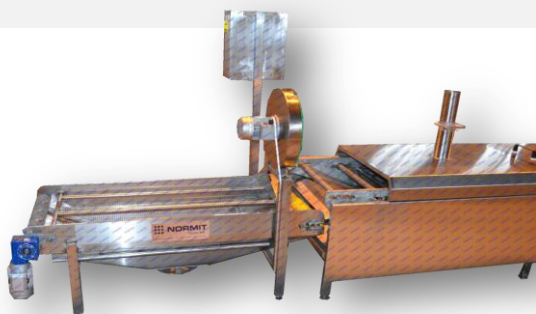
Dopravníková fritéza

Dopravníková fritéza je určená na kontinuálne pečenie zeleniny, polotovarov, semien, chleba a iných potravinárskych výrobkov. Dopravník je vybavený vykurovaním a chladením. Rýchlosť pásu závisí od doby praženia produktu. K dopravníkovej fritéze patrí aj filtračná vaňa, ktorá filtruje olej.



Chladiaci dopravník s integrovaným "vzduchovým" nožom

Chladiaci dopravník s integrovaným "vzduchovým" nožom je určený na ochladenie produktu po tepelnom spracovaní, rovnako ako na prepravu produktov na ďalšie spracovanie. Chladiaci dopravník sa používa vo výrobných linkách s pásovými pecami, fritézami a ďalšími jednotkami, ktoré slúžia na tepelné spracovanie produktu.



Výrobná linka na výrobu mrazených polotovarov z rýb (mrazené ryby, polotovary z rýb, mrazené potraviny)

Linka na výrobu polotovarov z rýb zahŕňa tieto procesy:

formovanie

posypanie

praženie

chladenie/ mrazenie



Výrobná linka na výrobu nugiet (kocky, nugety)

Linka na výrobu polotovarov z rýb zahŕňa tieto procesy:

formovanie

posypanie

praženie

chladenie/ mrazenie



Výrobná linka na výrobu mäsových výrobkov (výroba mäsových výrobkov, zariadenie na spracovanie mäsových výrobkov)

Linka na výrobu polotovarov z rýb zahŕňa tieto procesy:

formovanie

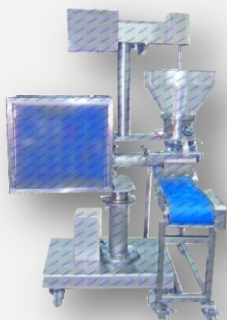
posypanie

praženie

chladenie/ mrazenie



Zariadenie pre tieto výrobné linky:



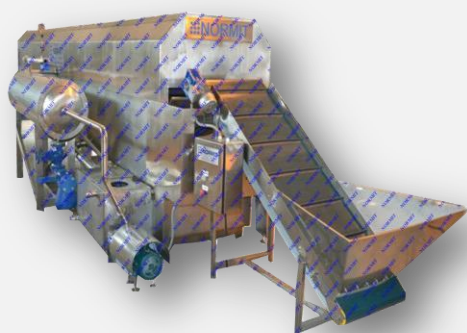
Formovací stroj NormaForm

Široká škála formovacích strojov NormaForm sa vyrába s rôznymi objemami. Formovací stroj môže byť vybavený dopravníkom, rôznymi formami, (napr. trojuholníková forma, obdĺžniková forma, forma na ryby, atď.) Ak je to potrebné, môže mať zvláštnu formu špeciálne pre Váš produkt. NormaForm vyrába rôzne produkty (ryby, kalamáre, rybie prsty, atď.)



Posypávací stroj Normit Panure

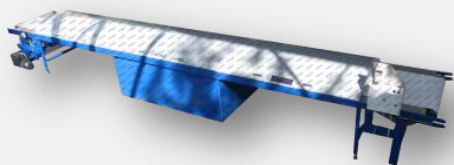
Posypávací stroj Normit Panure slúži na posýpku drobnými omrvinkami (múka, prášok, atď) rýb, rybích prstov, rybích tyčínok, kalamárov, rybieho filé a ďalších výrobkov z rýb a morských plodov. Celý proces je automatizovaný, posýпка sa vytvára rýchlo a účinne. Stroj Normit Panure je vybavený vibračným systémom pre dosiahnutie najlepšej kvality. Zariadenie sa dá ľahko umyť a vyčistiť.



Dopravníková fritéza a tunely na praženie Normit Oil

Dopravníkové fritézy môžu byť použité na prípravu nasledujúcich produktov: polotovary z mäsa a rýb, vyprážaná zelenina (mrkva, cuketa, baklažán), ktorá sa neskôr používa na výrobu konzerv a predjedál, produkty rýchleho občerstvenia, hranolky a zemiakové lupienky, cukrovinky a múčne výrobky.

Chladiace a mraziace tunely



Chladiace a mraziace tunely NORMIT môžu byť použité na chladenie a mrazenie mäsa a rýb, polotovarov, zeleniny, bobúľ, hríbov, knedlí, karbonátok a pod. Výkon mraziacich a chladiacich tunelov NORMIT sa líši. Mrazené produkty si uchovávajú svoju chuť a vďaka hlbokému zmrazeniu sa predĺži doba, počas ktorej možno výrobok skladovať.

NORMIT s.r.o. vyrába:

<http://normit.sk/jedlo-a-napoj/katalog-produktov/560-linka-na-vyrobu-mrazenych-polotovarov-z-ryb>

<http://normit.sk/jedlo-a-napoj/katalog-produktov/561-vyrobna-linka-na-vyrobu-nugiet>

<http://normit.sk/jedlo-a-napoj/katalog-produktov/559-vyrobna-linka-na-vyrobu-masovych-vyrobkov>

<http://normit.sk/jedlo-a-napoj/katalog-produktov/569-vyrobna-linka-na-vyrobu-susienok-sucharov>

<http://normit.sk/jedlo-a-napoj/katalog-produktov/568-dopravniky-a-dopravnikove-systemy-normit-trs>

<http://normit.sk/dopravnikova-friteza>

<http://normit.sk/chladiaci-tunel>



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