



NORMIT

our ideas work



FRITEUSE NORMIT OIL

A IMMERSION

LA FRITEUSE est un appareil (machine) destiné à la cuisson des légumes, champignons, fast food, frites, viandes et poissons, boulettes de pâte, anneaux en oignon, encriers, biscuits, pop corn, rafraîchissement, produits pâtisseries et boulangers, beignets, petits-beurres, recettes chinois et croûtes.

FRITEUSE NORMIT OIL est une bonne alternative pour la cuisson de produits divers. L'appareil de cuisson est une excellente solution si vous devez cuire un grand nombre de produits pendant une période limitée.

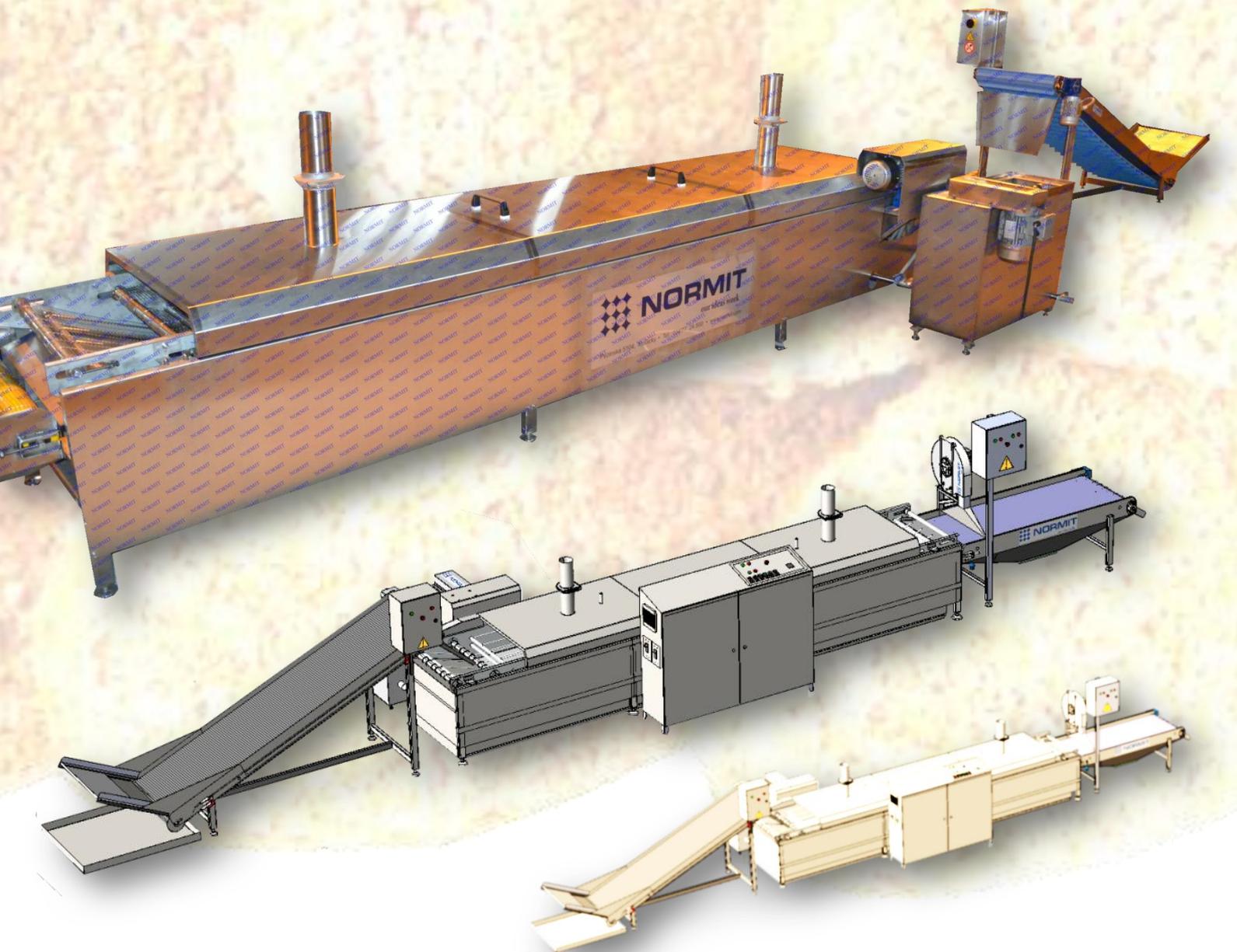


LA FRITEUSE À IMMERSION NORMIT OIL cuit les produits très rapidement, effectivement uniformément. L'huile dans la friteuse s'échauffe à 150°C – 200°C, selon le produit cuit. La cuisson ne prend que quelques minutes. Les produits finis ont une température, couleur et texture uniformes. La surface des produits est parfaitement dorée. Chaque produit est bien cuit uniformément.

L'ÉLÉMENT CHAUFFANT est la source de chaleur. Il est très effectif, car il assure une transmission de la chaleur uniforme. Cette méthode de cuisson transmet 97-99% de la chaleur dans l'huile, ce qui assure un produit fini parfait avec toutes les caractéristiques désirées. Le produit passe entre le transporteur supérieur et inférieur. Le transporteur supérieur (attachant) assure l'émergence continu du produit. Le temps de la cuisson et la température sont ajustables.

AVANTAGES DE CUISSON DANS CETTE FRITEUSE:

- La qualité du produit frit influence positivement son goût et son arôme.
- A l'aide de notre friteuse, vous obtiendrez toujours un produit fini uniforme et homogène avec une belle surface dorée.
- Le résultat – un produit fini de haute qualité facilement digestible



La friteuse NORMIT OIL dispose d'un **SYSTÈME DE FILTRATION DE L'HUILE** qui filtre tout le volume de l'huile dans la friteuse pour éviter l'accumulation des débris cuits et pour éviter la dégradation de l'huile.

LE SYSTÈME DE FILTRATION CONTINUE DE L'HUILE peut expressivement baisser la fréquence de changement de l'huile. Ceci économise les coûts et influence aussi le produit fini. Le système de filtration continue de l'huile rallonge aussi le temps d'utilisation de l'huile.

La friteuse NORMIT OIL dispose d'un **SYSTÈME DE CONTRÔLE DE L'ARRIVÉE DE L'HUILE** qui permet d'ajuster individuellement le débit de l'huile ainsi que d'autres paramètres, comme la vitesse de mouvement, le niveau optimal, le volume de l'huile et la température.

SYSTÈME DE CONTRÔLE DE L'HUILE aide à ajuster la cuisson optimale de votre produit, ainsi que de créer plusieurs types de produits différents avec la même friteuse rien qu'à l'aide des paramètres différents.

CONTRÔLE DU NIVEAU DE L'HUILE. La friteuse NORMIT OIL dispose d'un système de maintien du niveau de l'huile. Grâce à ce système, le niveau de l'huile reste stable.





HAUTE PERFORMANCE DE LA FRITOUSE ET BASSE CONSOMMATION DE L'ÉNERGIE.

La haute performance et la consommation basse sont assurés par des matériaux de haute qualité et les technologies de pointe, ce qui permet d'obtenir un produit fini de haute qualité tout en assurant une basse consommation. Nos friteuses consomment jusqu'au 20% moins d'énergie que les appareils d'autres fabricants.

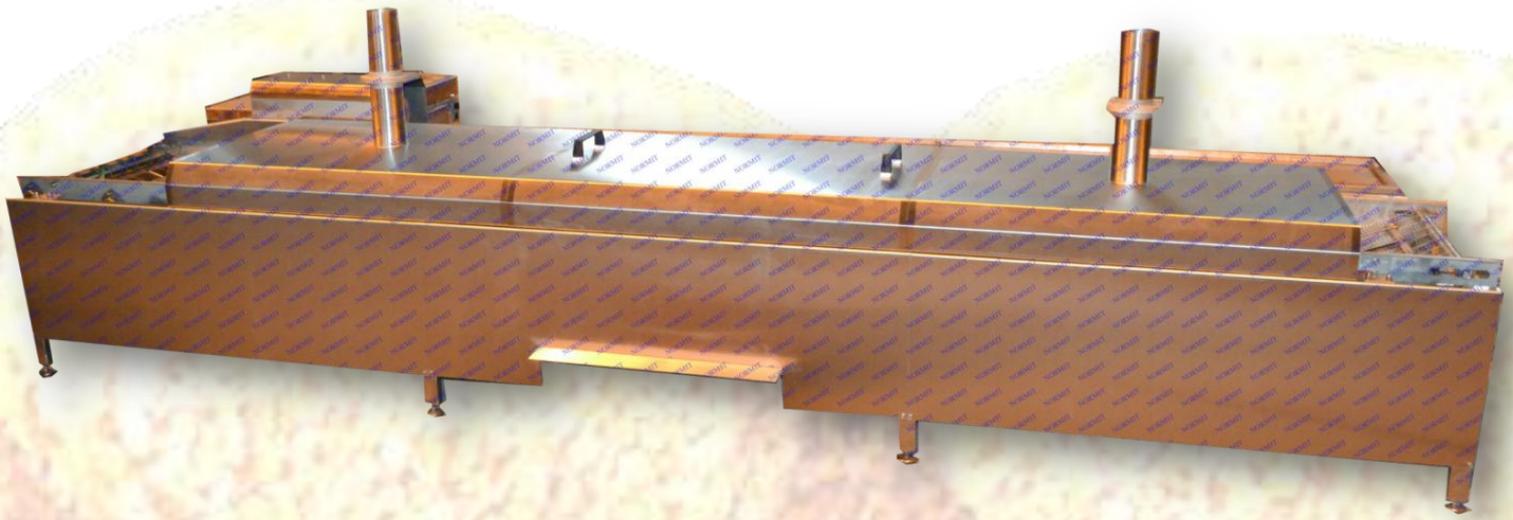
CONCEPTION INTELLIGENTE. Le placement et les Technologies intelligents permettent l'utilisation effective de l'espace. Si votre espace est limité ou si vous avez d'autres demandes, nous pouvons modifier la production à vos besoins.

ENTRETIEN FACILE. En cas de nettoyage ou d'entretien, on peut facilement démonter tous les éléments est pièces de la friteuse. Tous les autres éléments (conteneurs d'huile, filtres, etc.) sont placés un peu plus loin de la friteuse pour optimiser la connexion et faciliter l'accès pendant le nettoyage, le contrôle et l'entretien.

EFFICACITÉ ET HYGIÈNE. La friteuse est fabriquée de l'inox de haute qualité. Elle dispose d'un système de réduction de la vapeur pour éviter la propagation des bactéries thermophiles dans les parties inférieures du radiateur de l'huile.

VITESSE AJUSTABLE DE LA BANDE – on peut ajuster la vitesse du transporteur en fonction du temps de cuisson du produit et du type du produit fini.

Modèle	Rendement kg/h	Matériel	Température °C	Capacité calorifique	Consommation		Vitesse de la bande
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	Jusqu'à 180°	45 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	Jusqu'à 180°	90 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	Jusqu'à 180°	180 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	Jusqu'à 180°	225 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	Jusqu'à 180°	562 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 10	1000	AISI 304	Jusqu'à 180°	750 kW	400 V	50 Hz	ajustable
NORMIT OIL 20	2000	AISI 304	Jusqu'à 180°	1500 kW	400 V	50 Hz	ajustable



OPÉRATION STABLE À HAUTE TEMPÉRATURE ET SÉCURITÉ.

La stabilité du système à haute température pendant une longue opération est très importante pour un produit fini de haute qualité. Tous les senseurs de pression et de température sont destinés pour l'opération aux températures extrêmes. La température de nos friteuses peut être ajustée automatiquement. Le friteuses sont conformes à toutes les normes Européennes de sécurité. Elles éliminent efficacement la fuite de vapeur ou d'huile chaud, ainsi que le contact de l'opérateur avec des surfaces chaudes.

LE CONTRÔLE DE LA FRITEUSE contient aussi l'équipement pour la protection contre la surcharge, sous-tension ou coupure totale du courant.

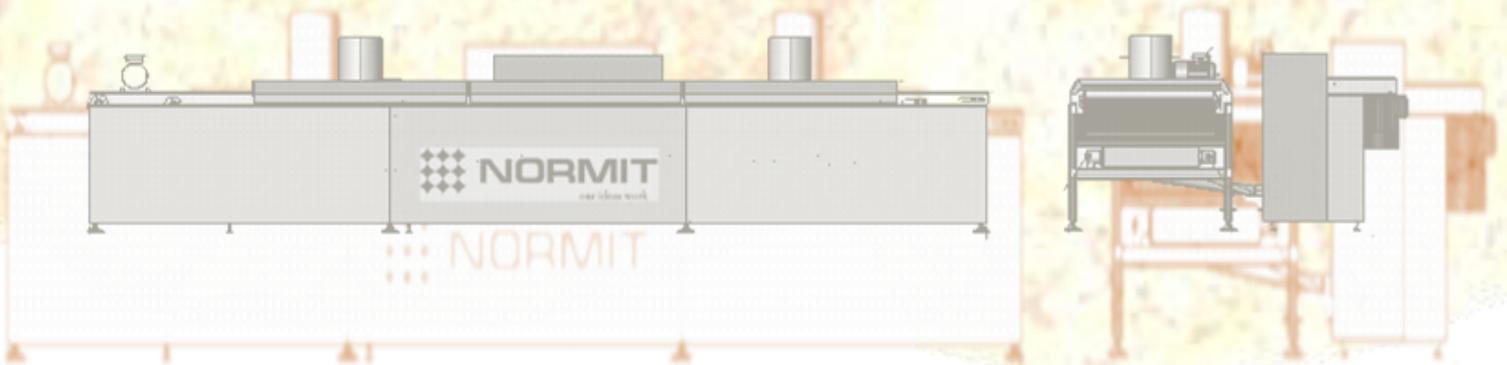
OPÉRATION FACILE. Le contrôle des friteuses facile assure une opération sans problèmes.

UNIVERSALITÉ ET CUISSON UNIFORME ET RAPIDE.

Par un simple changement, on peut utiliser la friteuse pour cuire de différents produits. La régulation précise de la température et le passage rapide de l'huile assurent un produit fini de haute qualité qui préserve son goût et arôme.

ENVIRONNEMENT. Nos friteuses consomment 20% moins d'énergie ce qui est bénéfique pour l'environnement.

COÛTS FAIBLES – la construction modulaire de la friteuse baisse les coûts de l'installation.– en utilisant les procédés et solutions de pointe, nous vous garantissons les prix basse et une haute qualité. La haute performance de nos friteuses assure une bonne rentabilité et retour rapide de vos investissements.



**SOLUTION EFFECTIVE DE LA SOCIÉTÉ NORMIT
S.R.O. POUR VOTRE PRODUCTION:**

A nos clients actuels, mais aussi à tous ceux qui veulent augmenter leur production, nous proposons les friteuses à plusieurs étages pour préparer toute une série de produits plus rapidement:

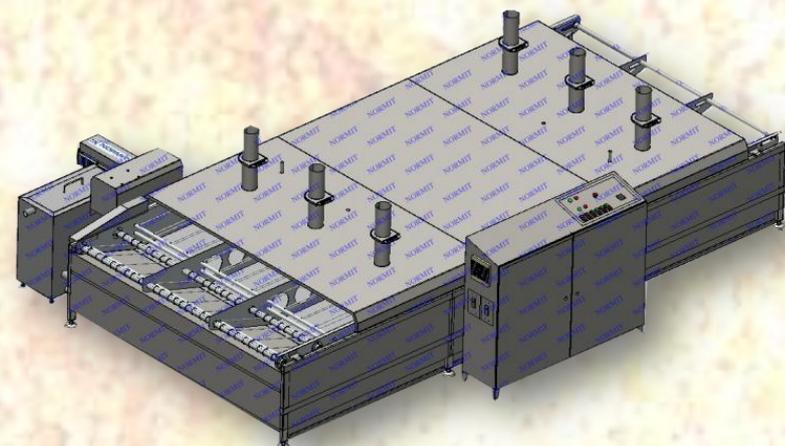
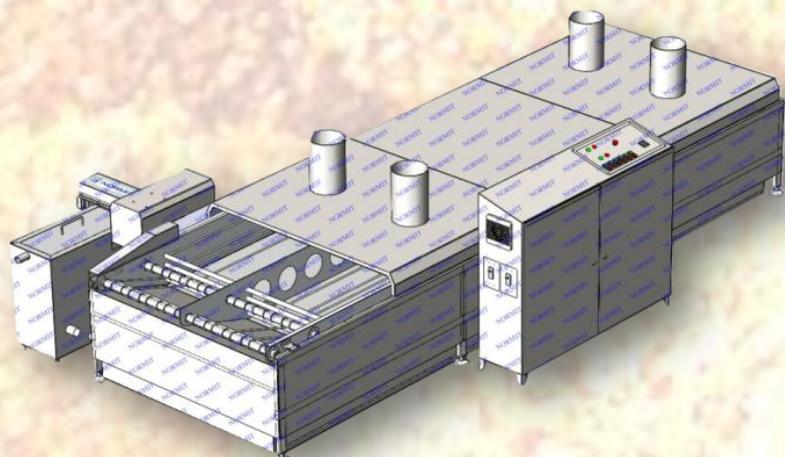
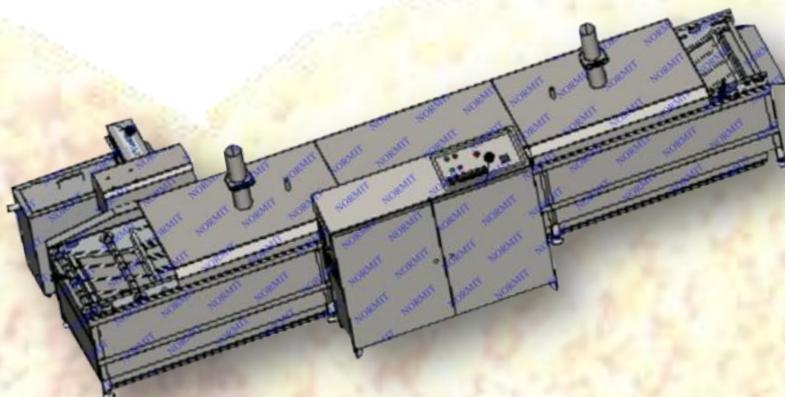
- **FRITEUSES A UN ETAGE**
- **FRITEUSES A DEUX ETAGES**
- **FRITEUSES A TROIS ETAGES**

La friteuse NORMIT OIL qui a plus qu'un transporteur à bande, permet d'ajuster la température dans chaque étage individuellement (échauffement hybride) Cette fonction vous permet de produire plusieurs types de produits à la fois. Les friteuses aux tapis roulants sont à votre disposition pour le séchage, l'irrigation, la cuisson et beaucoup d'autres, comme vous le désirez.



POUR L'INTEGRATION DANS LES LIGNES DE PRODUCTION, NOUS VOUS OFFRONS:

- Transporteur frigorifique avec un couteau „pneumatique“
- Convoyeur
- Transporteur d'inspection
- Tunnels frigorifiques
- Machine à saupoudrer NORMIT PANURE
- Mouleuse NORMA FORM
- Tables, convoyeurs, chariots, réservoirs etc.



**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**