NORMIT

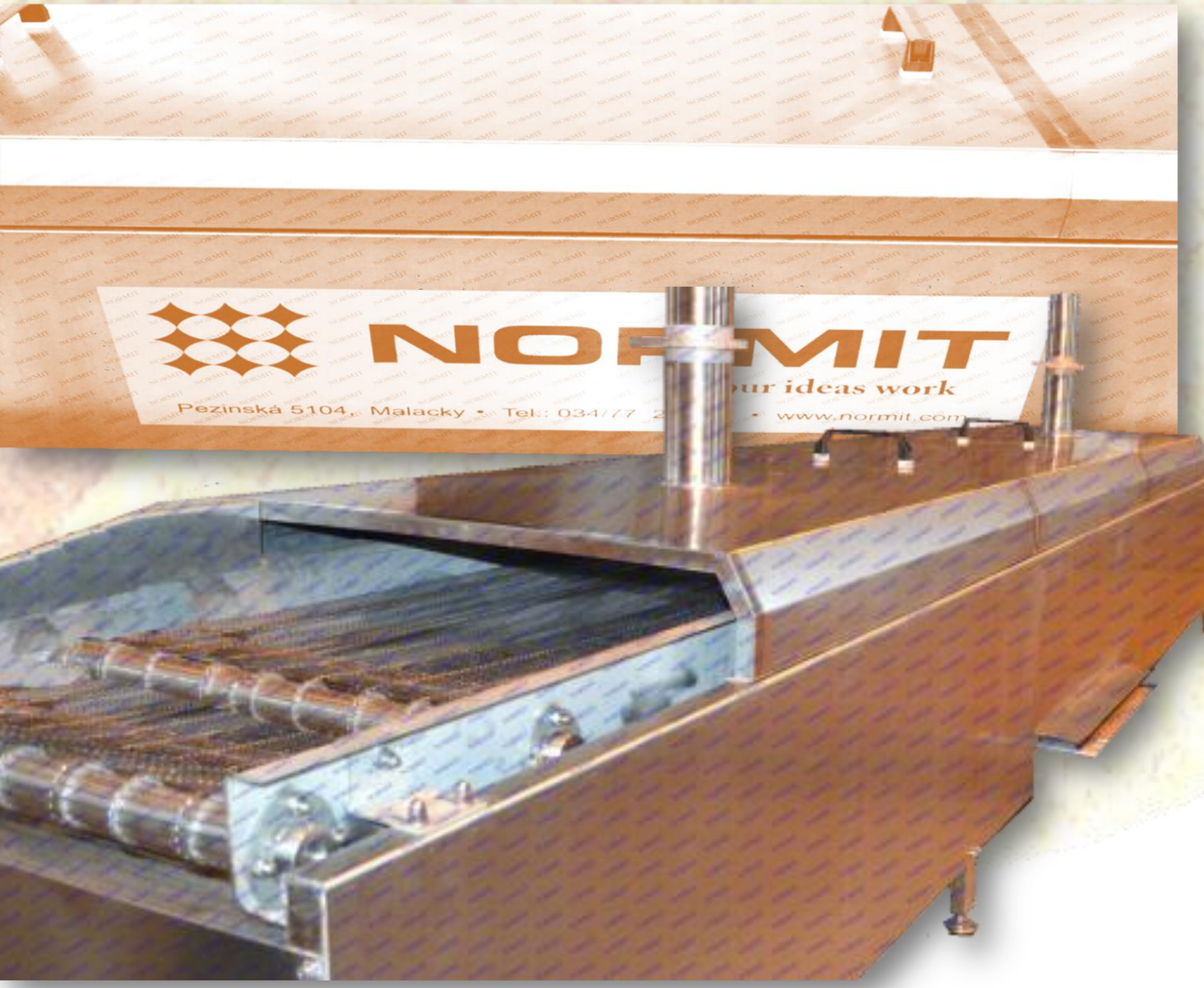
our ideas work

FRIGGITRICE NORMIT OIL

FRIGGITRICE – AD IMMERSIONE

LA FRIGGITRICE è un dispositivo (macchina) per friggere della verdura, funghi, fast food, patatine fritte, carne e pesce, gnocchi, nughette, anelli di cipolla, calamari, cracker, popcorn, snack, prodotti di pasticceria e da forno, ciambelle, biscotti, involtini di primavera e salatini.

FRIGGITRICE NORMIT OIL rappresenta un'alternativa molto conveniente per friggere diversi tipi di prodotti. Macchina per friggere è una soluzione molto interessante per i vostri problemi con la frittura di grandi quantità di prodotti in poco tempo.

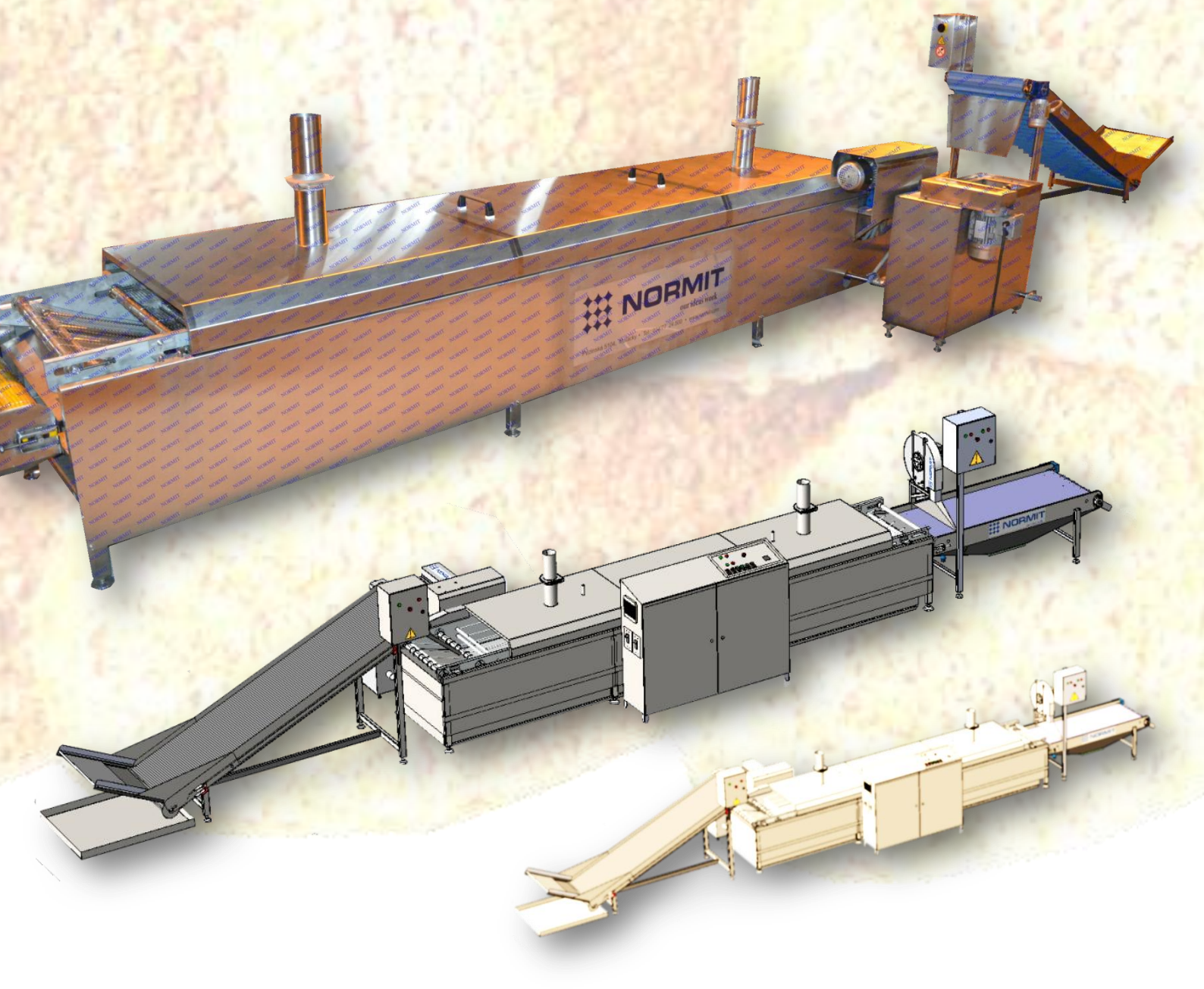


FRIGGITRICE NORMIT OIL ad immersione frigge i prodotti in modo rapido, efficiente ed uniforme. Olio nella friggitrice viene riscaldato a 150 fino a 200 gradi °C a seconda del tipo di prodotto da friggere. Il friggere richiede solo pochi minuti. Il prodotto finale ha la stessa temperatura, colore e struttura uniforme. I prodotti hanno la superficie perfettamente d'orato. Ogni pezzo è cotto in modo uniforme lungo tutta la lunghezza del convogliatore.

LA FONTE DI CALORE rappresentano i riscaldatori elettrici. I riscaldatori sono vantaggiosi in quanto forniscono un efficace trasferimento termico. Questo metodo di friggere fornisce 97 -99 % del calore direttamente nell'olio, che garantisce un prodotto perfetto finito con tutte le proprietà da voi richieste. Il prodotto passa tra il trasportatore inferiore e superiore. Il trasportatore superiore (di mantenimento) assicura una continua emergenza del prodotto. Il tempo di cottura e la temperatura sono regolabili.

VANTAGGI DI FRIGGERE NELL'OLIO USANDO QUESTA FRIGGITRICE:

- La qualità dei prodotti fritti è favorevole alle caratteristiche organolettiche e aromatiche.
- Utilizzando le nostre friggitrici ottenete un aspetto uniforme e omogeneo del prodotto finale, con una finitura d'orata.
- Il risultato è un prodotto finale di alta qualità e facilmente digeribile

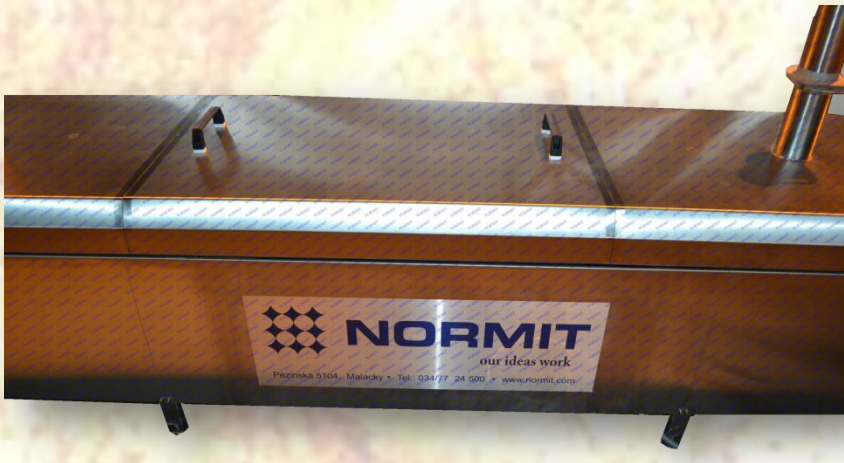


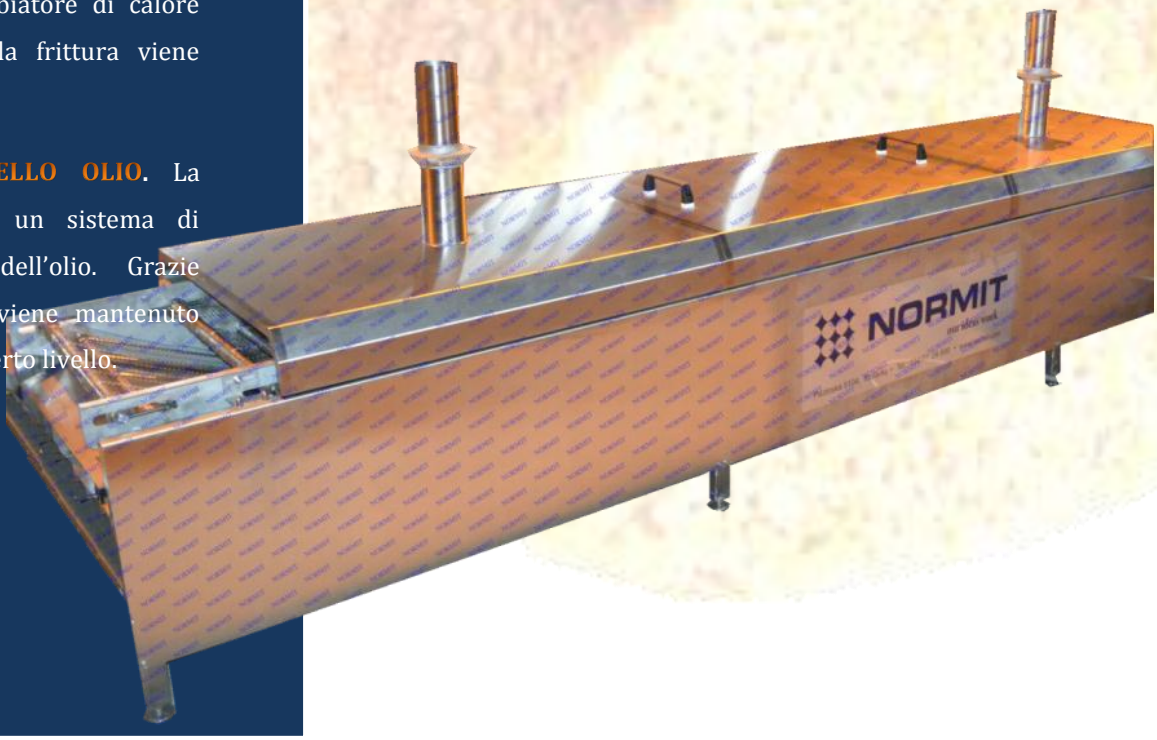
La friggitrice NORMIT OIL è dotata di un **SISTEMA DI FILTRAGGIO OLIO**, il quale continuamente filtra l'olio nell'intero volume della friggitrice, in modo da non accumulare i pezzi piccoli dei prodotti brusciati e di conseguenza di compromettere le proprietà dei consumatori. **SISTEMA DEL CONTINUO FILTRAGGIO DELL'OLIO** può significativamente ridurre la frequenza di cambio olio, portando a costi inferiori, ciò riflette anche nel prodotto finale.

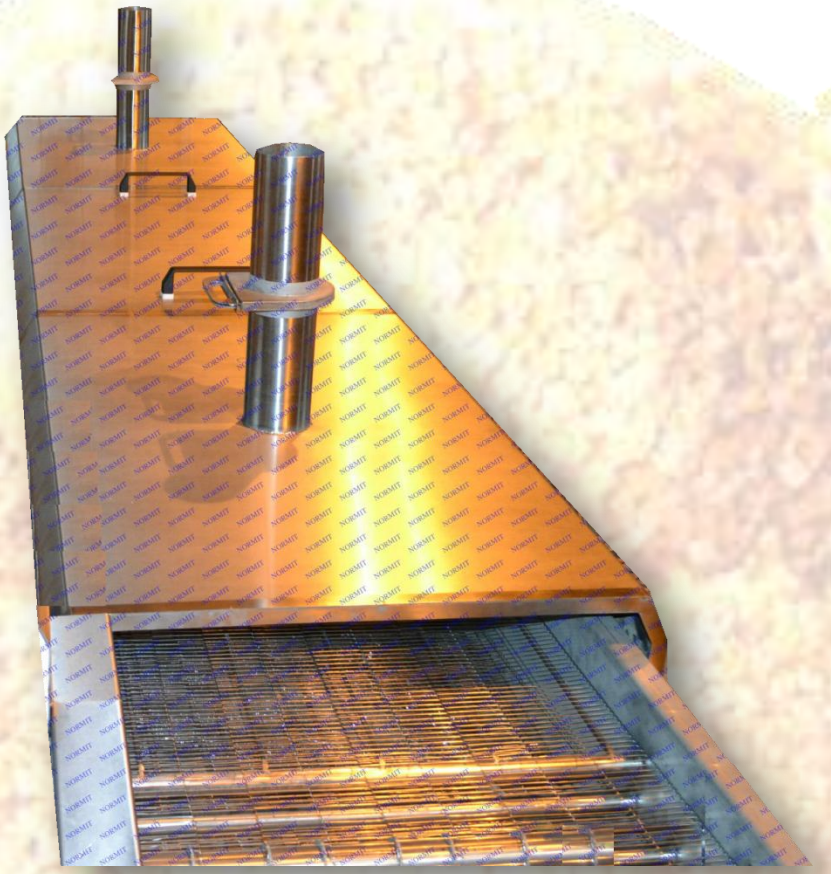
Friggitrice NORMIT OIL è dotata di un **SISTEMA DI CONTROLLO DI DOSAGGIO OLIO**, che permette di impostare individualmente il flusso di olio e i parametri quali velocità di alimentazione, livello ottimale, il volume di olio e la temperatura. **SISTEMA DI CONTROLLO OLIO** aiuta ad impostare la cottura ottimale per il vostro prodotto, così come vi permette di creare diversi tipi di prodotti nella stessa friggitrice e ciò solo cambiando i parametri.

Friggitrice NORMIT OIL è dotata di un **SISTEMA DI CIRCULAZIONE OLIO**. La circulazione dell'olio tra il prodotto e lo scambiatore di calore, dove l'olio rimane nello stato riscaldato solo pochi secondi, previene la creazione delle sostanze nocive nell'olio. Grazie lo scambiatore di calore innovative, l'olio dopo la frittura viene rapidamente raffreddato.

CONTROLLO DEL LIVELLO OLIO. La friggitrice è dotata di un sistema di mantenimento livello dell'olio. Grazie a questo sistema, l'olio viene mantenuto automaticamente ad un certo livello.







ELEVATA PRESTAZIONE DELLA FRIGGITRICE E BASSI CONSUMI. Alte prestazioni e basso consumo sono garantiti dai materiali di qualità e la tecnologia altamente avanzata utilizzata in modo appropriato. Il risultato è un prodotto finito di alta qualità ad un basso consumo energetico. Le nostre friggitrici utilizzano fino al 20 % di energia in meno rispetto ai dispositivi di altri produttori.

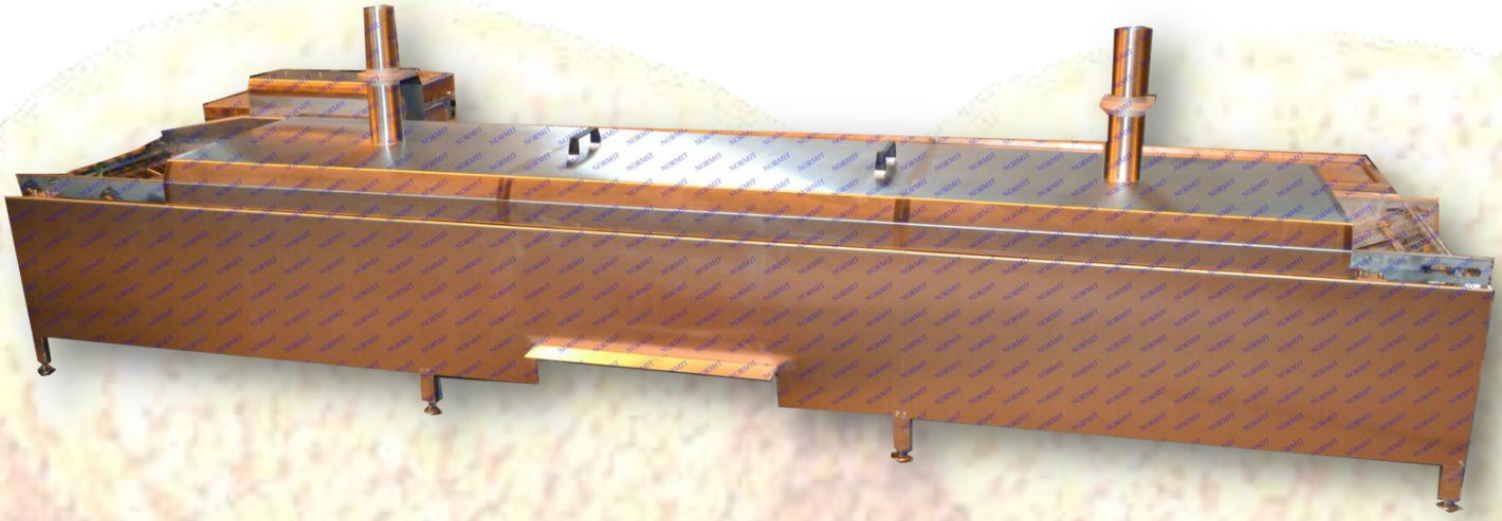
DESIGN PREMUROSO. La localizzazione e le tecnologie ben progettate consentono un spazio efficiente dello spazio di produzione. Nel caso in cui disponete di limitate dimensioni della stanza o di altri requisiti, la produzione può essere adattata alle vostre esisgenze e necessità.

MANUTENZIONE SEMPLICE. Tutti gli elementi della friggitrice e le parti della linea possono essere facilmente smontati per la pulizia e manutenzione. Tutti gli altri elementi aggiuntivi (serbatoi di stoccaggio olio, filtri, ecc) si trovano ad una distanza ottimale dalla friggitrice per ridurre al minimo la connessione che consente la semplificazione di accesso per la pulizia, controllo e manutenzione.

EFFICIENZA ED IGIENE. La friggitrice è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità. È dotata di un sistema di riduzione vapore per impedire una pericolosa diffusione di batteri termofili nello strato inferiore del radiatore dell'olio.

CONTROLLO DELLA FRIGGITRICE comprende le attrezzature per la protezione da sovraccarico, sottotensione e completa perdita di alimentazione.

Modello	Produttività kg/h	Materiale	Gamma di temperatura °C	Capacità termica	Consumo dell'energia elettrica		Velocità del nastro
NORMIT OIL 1	100	AISI 304	Fino a 180°	45 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 2	200	AISI 304	Fino a 180°	90 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 4	400	AISI 304	Fino a 180°	180 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 5	500	AISI 304	Fino a 180°	225 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 7,5	750	AISI 304	Fino a 180°	562 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 10	1000	AISI 304	Fino a 180°	750 kW	400 V	50 Hz	regolabile
NORMIT OIL 20	2000	AISI 304	Fino a 180°	1500 kW	400 V	50 Hz	regolabile



FUNZIONAMENTO STABILE A TEMPERATURE ALTE E SICUREZZA. La qualità del prodotto finito dipende naturalmente dalla stabilità dell'intero sistema a temperature elevate e durante il funzionamento a lungo termine. Tutti i sensori di pressione e di temperatura sono progettati per funzionare a temperature estremamente elevate. Le nostre friggitrici sono dotate di controllo automatico della temperatura. Le friggitrici sono state progettate per soddisfare tutte le norme di sicurezza europee. Eliminano con successo il rilascio incontrollato di vapore e dell'olio caldo, così come il contatto di persone con la superficie calda.

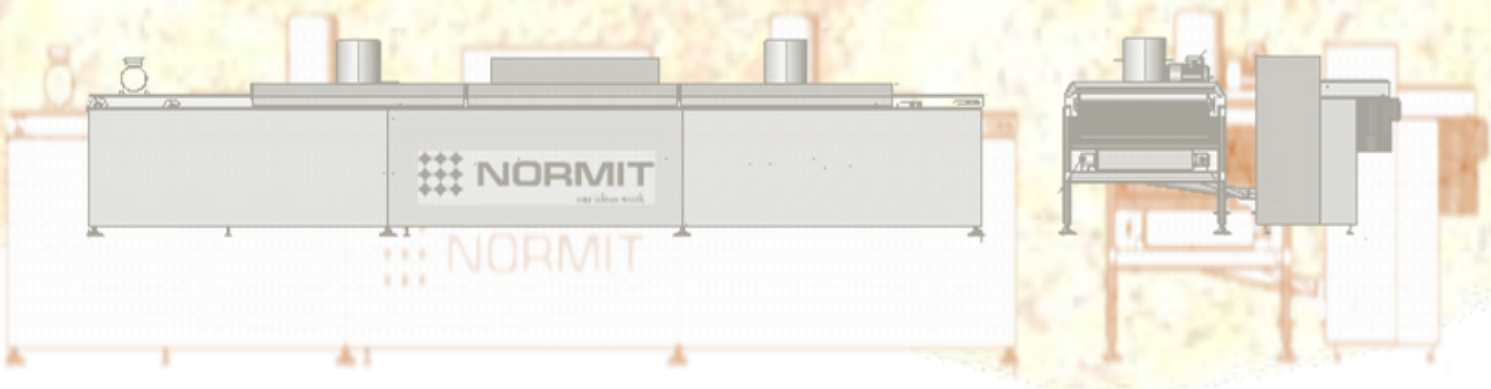
VELOCITÀ DEL NASTRO REGOLABILE – velocità del nastro trasportatore può essere regolata a seconda del tempo di cottura del prodotto e secondo il prodotto finito selezionato.

VERSATILITÀ E UNA COTTURA UNIFORME E VELOCE - Con semplici modifiche, la friggitrice può essere utilizzata per cuocere diversi tipi di prodotti. Controllo preciso della temperatura, un rapido passaggio di olio garantiscono un prodotto finito di altissima qualità, che conserva il suo sapore e aroma.

FACILE DA USARE. Facile operazione delle friggitrici garantiscono i requisiti minimi per il funzionamento.

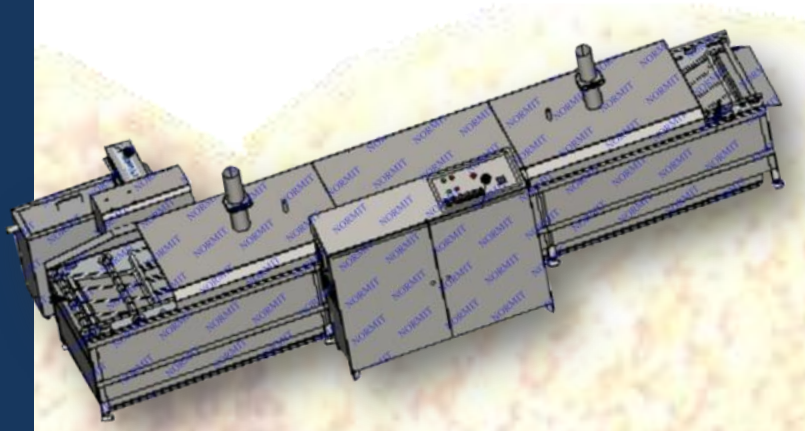
AMBIENTE. Le nostre friggitrici utilizzano fino al 20% di energia in meno, contribuendo così alla salvaguardia dell'ambiente.

BASSO COSTO – il design modulare della friggitrice riduce i costi dell'installazione – vi garantiamo il miglior prezzo con l'alta qualità, utilizzando le soluzioni e tecnologie le più moderne. Le elevate prestazioni delle nostre friggitrici assicurano elevata redditività e rapido ritorno degli investimenti.

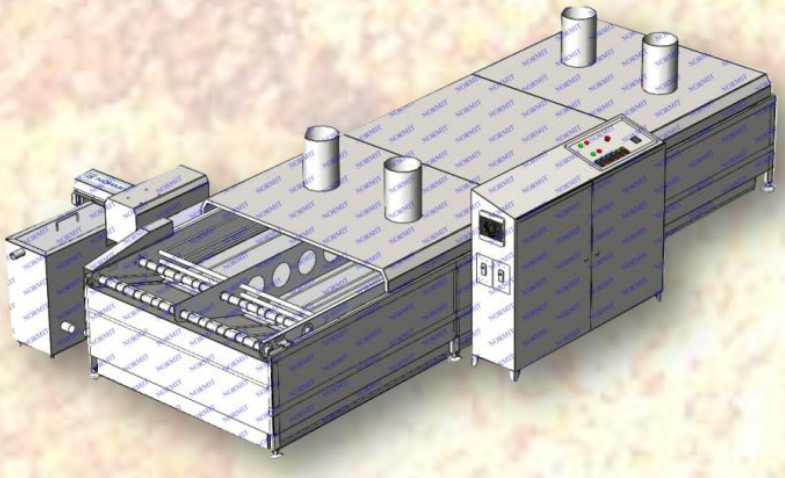


SOLUZIONI EFFICACI DELLA SOCIETÀ NORMIT S.R.O. PER LA VOSTRA PRODUZIONE:

Ai nostri clienti esistenti, così come a tutti quelli che vogliono aumetare la produzione, consigliamo di prestare attenzione alla possibilità di friggitrici multilivello che sono in grado di preparare una vasta gamma di prodotti in un breve tempo:



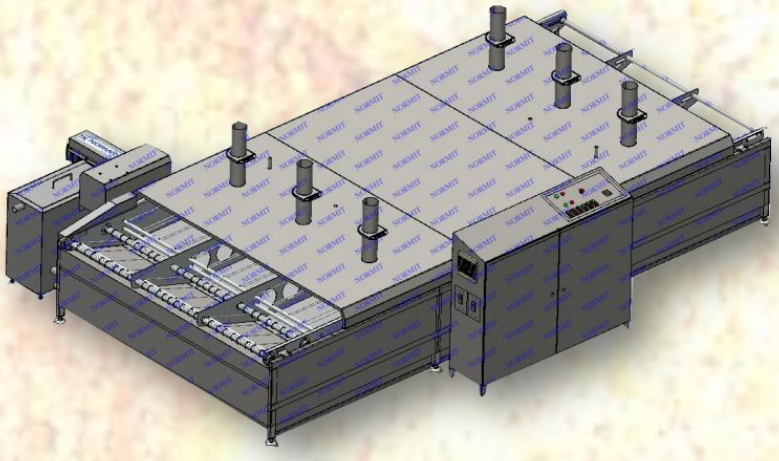
- **FRIGGITRICE SINGOLA / AD UNA LINEA**



- **FRIGGITRICE DOPPIA / A DUE LINEE**

- **FRIGGITRICE TRIPLA / A TRE LINEE**

La friggitrice NORMIT OIL. che contiene più di un nastro trasportatore, permette di regolare il livello di calore in ogni parte separatamente (riscaldamento ibrido), questa funzione vi permette di preparare più tipi di prodotti contemporaneamente. Le friggitrici a trasportatore sono disponibili per l'essicazione, l'irrigazione, la cottura ed altre funzioni precisamente secondo la vostra ricetta.



PER INTEGRAZIONE NELLE LINEE DI PRODUZIONE VI OFFRIAMO:

- Trasportatore di raffreddamento con il coltello ad „aria"
- Trasportatore inclinato
- Trasportatore di ispezione
- Gallerie di raffreddamento
- Macchina di cospargimento NORMIT PANURE
- Macchina formatrice NORMA FORM
- Tavoli, nastri trasportatori, carri, serbatoi, ecc.

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