

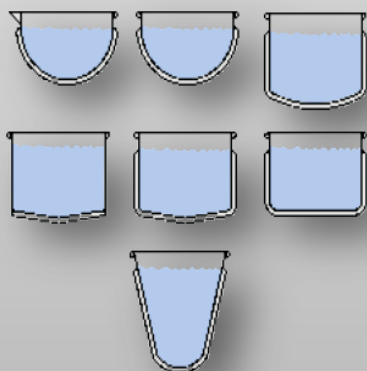


Zamestnanci spoločnosti NORMIT sú odborníkmi vo výpočtoch, konštrukcii a výrobe varných kotlov a varných zariadení. Naša spoločnosť poskytuje najlepšie riešenie pre prípravu akéhokoľvek jedla – polievok, mäsa, polotovarov, zákuskov, ovocia a zeleniny. Ponúkame kompletný sortiment varných kotlov a varných zariadení pre všetky odvetvia potravinárskeho priemyslu, ale aj pre farmaceutický priemysel a na výrobu farieb.

Varné kotly NORMIT sú určené na varenie omáčok, majonéz, horčice, džemov, sladeného kondenzovaného mlieka, karameliek a karamelovej pasty, ovocných náplní, polievok, výrobkov z obilnín, vo výrobe konzerv, koncentrátov a na odparovanie kvapaliny.



VZHLAD KOTLOV



System miešania

System miešania zaisťuje rovnomerné premiešanie zložiek a poskytuje vysoký stupeň homogenity pevných látok. Varné kotle sú vybavené jemným vzduchovým miešaním, ktoré nepoužíva pohyblivé časti, čo je obzvlášť dôležité pri varení dezertov.

Automatizácia

V závislosti na požiadavkách zákazníka, varné kotly prichádzajú s rôznym stupňom automatizácie, od základnej úrovne až po plnú automatizáciu a ovládanie. Softvér môže obsahovať program „recepty“.

Obdĺžnikové varné kotly



Naklápacie varné kotly



Univerzálne varné kotly



Univerzálne varné kotly CRM

S elektrickým ohrevom (vykurovacími hadmi) alebo vyhrievaný parou (horúca voda).

Sú univerzálne, používajú sa na konzervovanie, spracovanie mäsa a v stravovacích zariadeniach. Univerzálny sklápací mechanizmus sa používa na varenie a pečenie. Vďaka použitiu rôznych otvorov je toto zariadenie vhodné na takmer všetky druhy výrobkov, ako sú zemiakové kaše, polievky, prílohy, mäso, nátierky, omáčky, atď.



Obdĺžnikové varné kotly

S elektrickým ohrevom (vykurovacími hadmi) alebo vyhrievaný parou (horúca voda).

Obdĺžnikové varné kotly sa používajú na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, húb, atď. Používajú sa na varenie mäsa, rýb, ovocia a zeleniny, v konzervárňach, reštauráciách, jedálňach.

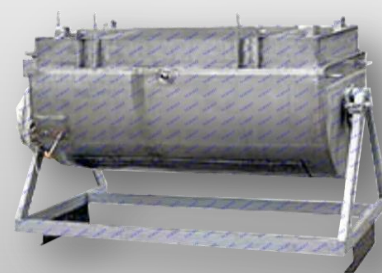


Naklápacie (sklápacie) varné kotly

S elektrickým ohrevom (vykurovacími hadmi) alebo vyhrievaný parou (horúca voda).

Naklápacie varné kotly sú určené na varenie kusov mäsa, rýb, húb, atď. Tieto kotly sa používajú v mäso spracujúcom priemysle, môžu sa používať v konzervárňach, reštauráciách, kaviarňach.

Rotujúce miešadlo neustále rovnomerne mieša produkt. Zapnutie a vypnutie kúrenia a regulácia teploty sa vykonáva pomocou diaľkového ovládania.



Kotly na varenie sirupu

S elektrickým ohrevom (vykurovacími hadmi) alebo vyhrievaný parou (horúca voda), vyklápanie.

Ak chcete pripraviť sirup alebo rozpustiť odpady na požadovanú koncentráciu, kotly na varenie sirupu sú na tento účel veľmi vhodné. Používajú sa v cukrárstve (na výrobu sirupu, polevy, džemu a želé cukríkov), na výrobu mliečnych výrobkov, ovocia a zeleniny, vo farmaceutickom priemysle, kozmetike a pod.



Univerzálne varné kotly

S elektrickým ohrevom (vykurovacími hadmi) alebo vyhrievaný parou (horúca voda).

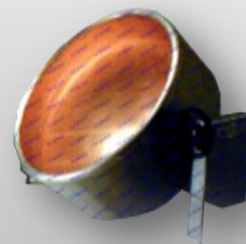
Tieto kotle sú určené na varenie a odparovanie zeleniny, ovocia, na výrobu konzervovaných potravín, na výrobu obilnín, na výrobu koncentrátov, varenie mäsa, rýb, húb a na výrobu surovín na ďalšie spracovanie. Taktiež na odparovanie kvapaliny, výrobu sirupov, uhoriek a marinád. Používajú sa v konzervárskom priemysle, na spracovanie mäsa a v stravovacích zariadeniach.



Fermentory Normit Cook

Poskytujú prvotriedne varenie potravín tým najefektívnejším spôsobom, ktorý šetrí čas a zdroje.

Sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele AISI 304 a vysoko lešteného materiálu, ktorý poskytuje najvyššiu úroveň hygieny.



All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: asya_nomit, 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