



NORMIT
our ideas work

Dopravníková fritéza Normit Oil

Dopravníková fritéza Normit Oil vyrábajú naši odborníci s najnovšími inováciami moderného potravinového priemyslu.

Dopravníkové fritézy NOrmit Oil kombinujú efektívnu konštrukciu, vysoký výkon, jednoduchosť použitia a vysokú kvalitu konečného produktu.

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
- ✓ Mäso a ryby
- ✓ Cukrovinky a iné múčne výrobky



Regulácia teploty

Cirkulácia oleja medzi povrchom a tepelným výmenníkom poskytuje kontrolu teploty a umožňuje rýchlo zmeniť režim pečenia pri načítaní nového výrobku. Optimálna hladina oleja sa dá nastaviť buď ručne alebo automaticky.

Zdravie

Rýchla cirkulácia oleja medzi produktom a tepelným výmenníkom, v ktorom sa olej zahrieva len zlomok sekundy, zabráňuje vzniku škodlivých látok. Použitie inovatívneho výmenníka tepla, pri ktorom sa olej rýchlo ochladí môže maximalizovať životnosť oleja a zabráňuje jeho znehodnoteniu.

Ľahká údržba

Všetky komponenty možno ľahko demontovať pre prípadné čistenie a údržbu.

Nastaviteľná rýchlosť pásu

Rýchlosť pásu sa dá regulovať ak treba zmeniť dobu varenia výrobku.

Priemyselný dizajn a výkon

Dobre navrhnuté technológie umožňujú efektívne využitie výrobných priestorov. V prípade, že má náš zákazník limitovanú veľkosť haly, môžeme dizajn prispôbiť a upraviť presne podľa týchto obmedzení.

100 kg/h 200 kg/h 500 kg/h 1000 kg/h 2000 kg/h 5000 kg/h



Filtrácia oleja

Celý objem oleja je v systéme nepretržite filtrovaný, čo eliminuje výskyt spálených kúskov produktu. Tieto spáleniny zhoršujú vlastnosti produktu.

Kontrola prívodu oleja

Systém umožňuje riadiť tok oleja podľa rôznych parametrov (prietok, objem, teplota), vďaka tomu, je možné optimálne praženie pre každý produkt.

Bezpečnosť

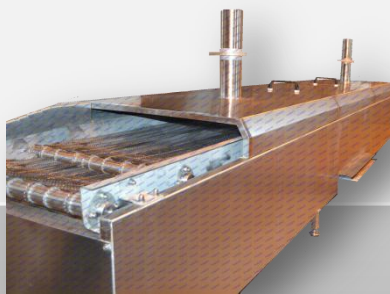
Konštrukcia fritézy spĺňa všetky potrebné Európske bezpečnostné normy. Fritéza je bezpečná, pretože eliminuje nekontrolovaný únik pary alebo horúceho oleja a tiež kontakt s horúcim povrchom.

Stabilná prevádzka pri vysokých teplotách

Systém pracuje stabilne aj pri vysokých teplotách a počas dlhej doby. Všetky senzory tlaku a teploty sú určené na prevádzku pri extrémne vysokých teplotách. Naši inžinieri to zabezpečia pomocou tesnení v čerpadlách.

Technické parametre:

- ✓ **Materiál AISI 304**
- ✓ **Európska výroba**
- ✓ **Ako zdroj tepla môžete použiť akýkoľvek ohrev (elektrina, para, tuhé palivá)**
- ✓ **Garantovaná kapacita je vyššia ako je potrebná, aby sa zabezpečil stanovený výkon praženia**
- ✓ **Kontrola – zapnutie, vypnutie, núdzové vypnutie, ochrana motorov pred preťažením, ochrana proti podpätiu alebo výpadku**



Jednoduchá a lacná inštalácia

Modulárna konštrukcia fritézy Normit Oil výrazne znižuje náklady na inštaláciu a zariadenie. Všetky položky (nádrže, filtre, atď.) sú umiestnené v optimálnej vzdialenosti od fritézy, aby sa minimalizovalo spojenie a aby sa dosiahol jednoduchý prístup pre čistenie, kontrolu a údržbu.

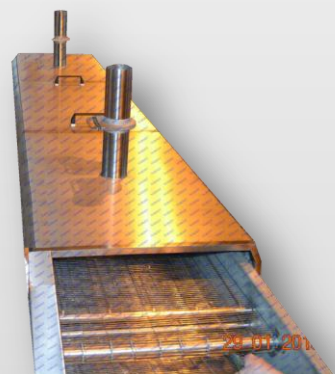
Univerzálnosť

Fritéza Normit Oil sa môže používať na výrobu rôznych výrobkov, čo Vám umožní rýchlo prestaviť fritézu na výrobu iného produktu.

Normit s.r.o. vyrába:

Dopravníková fritéza NormitOil

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



Výrobné linky s dopravníkovou fritézou

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

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

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

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



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