

Заказы на обжарочные установки из Индии и стран ЕС



Печь для обжаривания

картофелепродуктов

во фритюре

Компанией „BMA Nederland“ получены заказы на поставку двух специальных обжарочных печей непрерывного действия: одна из них предназначена для обжаривания во фритюре индийского снека Moong Dal, а другая будет поставлена заказчику в одной из стран Европейского Союза. Печь для обжаривания Moong-Dal – слегка измененная версия установки, которая была поставлена и введена в эксплуатацию во втором полугодии 2008 г.

В обжарочной печи для картофелепродуктов благодаря чрезвычайно гибкой технологии могут обжариваться самые различные продукты. Все рецептуры могут быть заложены в программируемом логическом контроллере, который компания „BMA Nederland“ оснастила новейшими программами для управления процессом. Для удобства работы оператора на машине установлен пульт ПЛК с сенсорным экраном. Обжарочная установка работает с малыми перепадами температуры и оптимальной фильтрацией обжарочного масла

с удалением самых мелких частиц. Шесть зон обжаривания с фильтрацией основного потока обжарочного масла и косвенный обогрев термомаслом обеспечивают стабильное качество масла. В главный узел подачи масла, расположенный на переднем конце корпуса печи, были внесены изменения после его проработки на компьютерной модели. Новая концепция используется и в новом поколении обжарочных печей для картофеля фри и уже прекрасно зарекомендовала себя в эксплуатации благодаря улучшению движения потока масла, более лёгкой санобработке и более простой конструкции.

Для равномерного нагрева масла без ухудшения его качества обе обжарочные установки оснащены наружными теплообменниками. Обе системы поставляются полностью закомутированными и прошедшими заводские испытания, что сокращает продолжительность монтажа и облегчает ввод в эксплуатацию.

Bernd Stolte