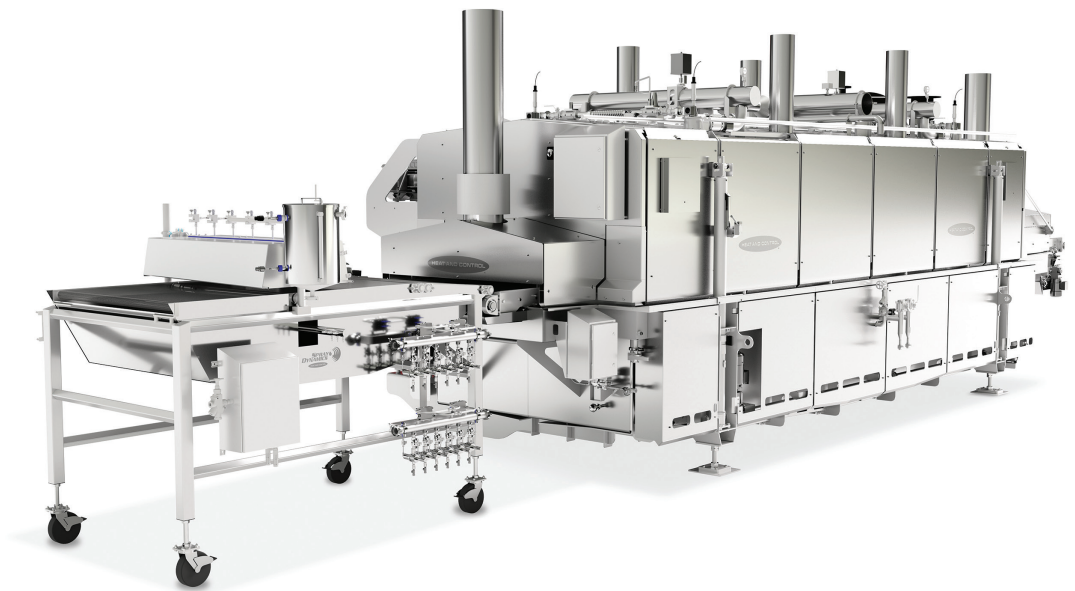




AirFry System / AFS



Aplicaciones

- _ No fluye libremente (harina)
- _ Fluye libremente (migas)
- _ Migas japonesas
- _ Pechugas de pollo, tiras, croquetas y otras presas de pollo sin hueso
- _ Mariscos apanados
- _ Vegetales apanados
- _ Palitos de queso apanados
- _ Productos sin apanar como taquitos horneados y rollitos primavera

Un sistema de fritura con aire, continuo integrado, que crea productos con gusto, textura y aspecto de alimentos fritos, sin usar los métodos de fritura tradicionales (por inmersión).

El sistema industrial de fritura con aire combina la alta precisión del sistema de aplicación de aceite Spray Dynamics® con la fritura con aire uniforme de alta velocidad del horno Impingement AirForce®.

Textura "similar a la fritura"

Proporciona un medio para producir continuamente un producto "que parece frito" usando la aplicación tópica controlada de aceite desde un sistema rociador y el flujo uniforme de una atmósfera de cocción presurizada de alta velocidad de un horno Impingement.

Muy poco aceite

Produce productos apanados utilizando un contenido reducido de aceite, con el gusto, la textura y el aspecto similar al de los alimentos fritos hechos utilizando métodos de fritura tradicionales (inmersión).

Sistema adaptado o completamente nuevo

Diseñado para cumplir con los requisitos de producción deseados y poder trabajar sistemas de aplicación de rebozado y apanado estándar. Los hornos existentes se pueden convertir a un sistema AirFry con una inversión mínima.

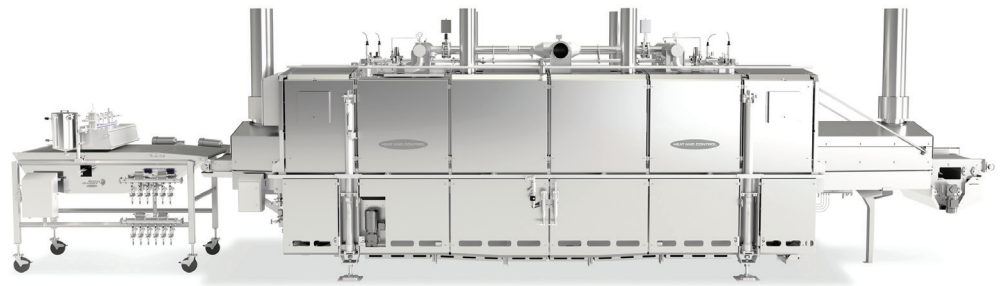
El sistema AirFry funciona con sistemas de aplicación de rebozado y apanado estándar para productos con y sin cobertura.

Sistema de rociado de aceite Spray Dynamics

- La aplicación medida de rociado de aceite sin aire permite colocar medidas precisas de aceite en el producto sin exceso de rociado
- La separación entre la aplicación del aceite y la banda transportadora del horno minimiza el arrastre de aceite a la cinta transportadora
- Construcción en acero inoxidable 304
- La configuración del rociador de aceite depende del producto, los requisitos de absorción de aceite, la velocidad de la banda transportadora y su ancho

Horno Impingement AirForce

- Los hornos Impingement AirForce®, con una circulación de aire altamente presurizada y uniforme y altos niveles de ajuste de los parámetros del proceso, garantizan el tiempo de fritura con aire más uniforme y más rápido de la industria
- La temperatura, humedad y velocidad del aire se ajustan de manera independiente
- Limpieza fácil: incluye sistemas de limpieza en el lugar (CIP, por sus siglas en inglés) integrales semiautomáticos o completamente automáticos
- Opciones de banda transportadora estándar: 28", 42" y 50" de ancho



Contáctenos hoy mismo para conocer las oportunidades en el mercado de productos fritos con aire

Existen lugares de prueba, investigación y desarrollo de Heat and Control a disposición para llevar a cabo pruebas y hacer realidad nuevos productos.



Spray Dynamics es el líder en aplicación de sazonado y cobertura de alta precisión. Spray Dynamics le permite elaborar productos consistentes de alta calidad y sabor, con poco o nada de residuos.

Los **sistemas de alimentos preparados de Heat and Control** ofrecen sistemas pioneros en la industria que ofrecen años de eficiencia, confiabilidad y calidad en la producción. Hemos invertido en décadas de investigación y desarrollo para avanzar en la calidad de los productos alimenticios. Nuestro compromiso con la industria ha revolucionado la producción de alimentos y ayudó a las marcas a crear productos que a los consumidores les encantan.