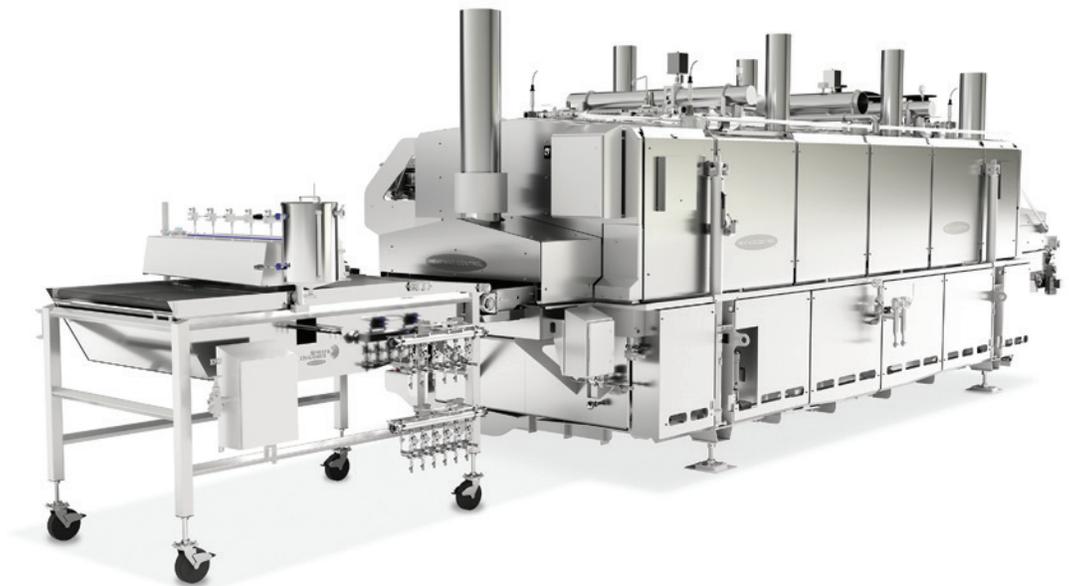




AirFry System / AFS



Aplicações

- _ Sem fluxo livre (farinha)
- _ Fluxo livre (farinha de rosca)
- _ Farinha de rosca japonesa
- _ Peitos de frango, tiras, nuggets e outros pedaços de frango desossados
- _ Frutos do mar empanados
- _ Legumes empanados
- _ Palitos de queijo empanados

Um sistema integrado de fritura contínua a ar que cria produtos com sabor, textura e aparência de alimentos fritos sem usar métodos tradicionais de fritura (submersão).

Sistema de fritura a ar linear industrial que combina a alta precisão do sistema de aplicação de óleo Spray Dynamics® e a fritura uniforme e de alta velocidade do forno de impacto AirForce®.

Textura “Tipo-frito”

Fornece um meio para produzir continuamente um produto “tipo frito” usando a aplicação controlada de óleo tóxico de um sistema de pulverização e o fluxo uniforme de atmosfera de cozimento pressurizada e de alta velocidade de um forno de impacto.

Sistema atualizado ou totalmente novo

Dimensionado para atender aos requisitos de produção desejados e funciona com sistemas padrão de aplicação de massa líquida e empanamento. Os fornos existentes podem ser convertidos em um sistema AirFry com investimento mínimo.

Quantidade mínima de óleo

Fornece produtos empanados com teor reduzido de óleo com sabor, textura e aparência semelhantes aos alimentos fritos por métodos tradicionais de fritura (imersão).

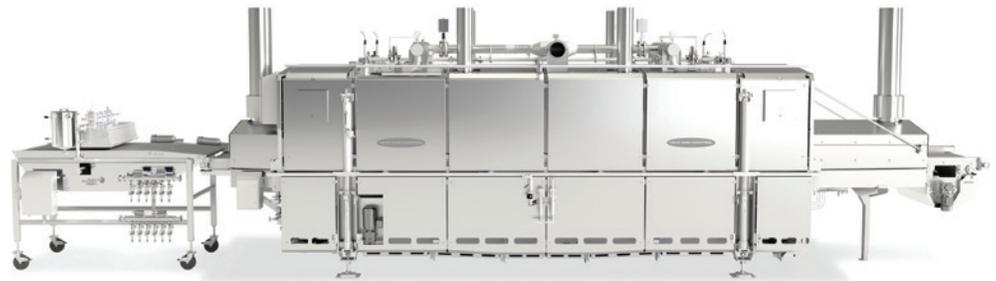
O Sistema AirFry funciona com sistemas de aplicação de massa líquida e empanamento padrão para produtos revestidos e não revestidos.

Sistema de pulverização de óleo Spray Dynamics

- A aplicação de pulverização de óleo sem ar medida permite a dosagem precisa de óleo no produto sem excesso de pulverização
- Separação da aplicação de óleo e esteiras do forno para minimizar o transporte de óleo para a esteira do forno
- Construção em aço inoxidável 304
- A configuração da pulverização de óleo depende do produto, dos requisitos de coleta de óleo, da velocidade da esteira e da largura da esteira

Forno de impacto AirForce

- Com fluxo de ar pressurizado altamente uniforme e altos níveis de ajuste de parâmetros de processo, o AirForce® garante o tempo de fritura mais uniforme e mais rápido da indústria
- Temperatura, umidade e velocidade do ar são ajustáveis independentemente
- Limpeza fácil: inclui sistemas CIP semiautomáticos ou totalmente automáticos completos
- Opções de esteiras padrão: 28", 42" e 50" de largura



Entre em contato conosco hoje mesmo sobre oportunidades no mercado de produtos fritos a ar

Os centros de testes de pesquisa e desenvolvimento da Heat and Control estão disponíveis para realizar testes e ajudar a transformar novas ideias de produtos em realidade.



A **Spray Dynamics** é líder em precisão de aplicação de revestimentos e temperos. A Spray Dynamics permite que você produza produtos de qualidade e sabor consistentemente finos, com pouco ou nenhum desperdício.

Os **sistemas de alimentos preparados da Heat and Control** fornecem sistemas pioneiros na indústria que proporcionam anos de eficiência de produção, confiabilidade e qualidade. Investimos em décadas de pesquisa e desenvolvimento para melhorar a qualidade dos produtos alimentícios. Nosso compromisso com a indústria revolucionou a produção de alimentos e ajudou as marcas a criar produtos que os consumidores adoram.



heatandcontrol.com info@heatandcontrol.com