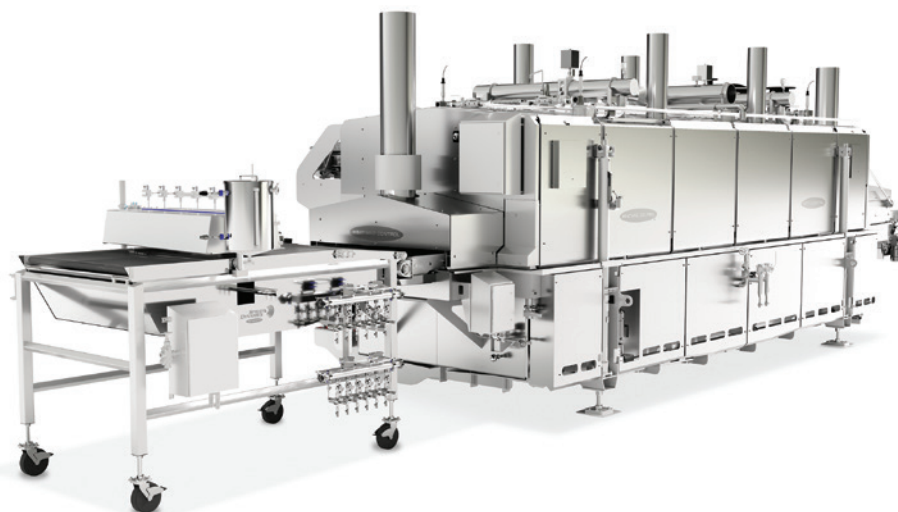


HEAT AND CONTROL

AirFry System / AFS



Применение

- _ Малосыпучие продукты (мука)
- _ Сыпучие продукты (крошка)
- _ Японская крошка
- _ Куриные грудки, полоски, наггетсы и другие кусочки курицы без костей
- _ Панированные морепродукты
- _ Панированные овощи
- _ Панированные сырные палочки
- _ Продукты без панировки, такие как запеченные тацитос и яичные рулеты

Интергрированная система непрерывной воздушной обжарки, которая позволяет готовить продукты в панировке со вкусом, текстурой и внешним видом, похожими на жареные продукты, без использования традиционных (погруженных) методов жарки.

Промышленная линейная система обжарки воздухом сочетает в себе высокую точность системы нанесения масла от Spray Dynamics® и равномерную высокоскоростную обжарку воздухом печью с внутрикамерным обогревом AirForce®

Текстура, схожая с обжаренными продуктами

Предоставляет возможности для непрерывного производства «схожей с жареной» продукции с использованием контролируемого нанесения масла из системы распыления для местного применения и равномерного потока высокоскоростной атмосферы для приготовления пищи под давлением в печах внутрикамерного обогрева.

Минимальное количество масла

Предоставляет продукты в панировке со вкусом, текстурой и внешним видом, похожими на продукты, обжаренные с использованием традиционных методов жарки (погружения).

Модернизация или полностью новая система

Размер соответствует желаемым производственным требованиям и работает со стандартными системами нанесения взбитого теста и панировки. Существующие печи можно преобразовать в системы AirFry с привлечением минимальных инвестиций.

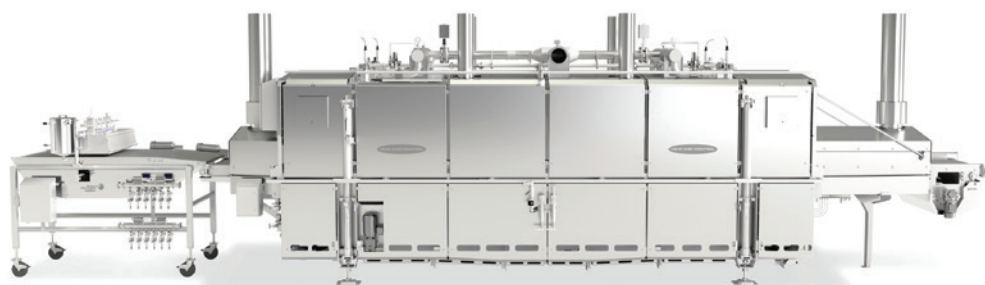
Система AirFry работает со стандартными системами нанесения взбитого теста и панировки для продуктов с покрытием и без покрытия.

Система нанесения масла Spray Dynamics

- «Безвоздушное» распыление масла позволяет наносить на продукт или целевую полость формы точно дозированное количество масла без чрезмерного и избыточного распыления
- Разделение ленты подачи масла и ленты печи для минимизации переноса масла на ленту печи
- Конструкция из нержавеющей стали 304
- Конфигурация системы нанесения масла зависит от продукта, требований к сбору масла, скорости ленты и ширины ленты

Печь с внутрикамерным обогревом AirForce

- Благодаря очень равномерному потоку воздуха под давлением и высоким уровням настройки параметров печи с внутрикамерным обогревом, AirForce® обеспечивают самое равномерное и самое быстрое время обжарки в отрасли аэрогрилей
- Температура, влажность и скорость движения воздуха регулируются отдельно
- Легкая очистка: включает в себя комплексные полуавтоматические или полностью автоматические системы CIP
- Варианты конструкции лент: ширина 28", 42" и 50"



Свяжитесь с нами сегодня, чтобы узнать преимущества на рынке продукции систем воздушной обжарки

Центры исследований и разработок Heat and Control доступны для проведения проверок и помогают воплотить в жизнь идеи новых продуктов.



Spray Dynamics является лидером в области точного нанесения покрытий и приправ. Spray Dynamics позволяет производить продукты неизменно высокого качества и вкуса с минимальными отходами или без них.

Системы Heat and Control для пищевых продуктов предоставляют инновационные для этой отрасли системы, обеспечивающие производственную эффективность, надежность и качество на протяжении многих лет. Мы вложили десятилетия в исследования и разработки для повышения качества пищевых продуктов. Наша приверженность к отрасли произвела революцию в производстве продуктов питания и помогла брендам создавать продукты, которые нравятся потребителям.